<36634935730016

# Pomologischer Bericht

über die

## pfälzische Obst-Ausstellung

in

## Neustadt a. d. Haardt

**vom 26. September bis 3. October 1875**

in Verbindung mit der

**Bezirks-Industrie-Ausstellung Neustadt-Dürkheim,**

in's Werk gesetzt auf Anregung

Sr. Excellenz des kgl. Regierungs-Präsidenten

**Herrn Staatsrath von Braun**

unter Mitwirkung

des Kreis-Comite's des landw. Vereines der Pfalz.

Speyer.
Commissions-Verlag von F. C. Neidhard's Buchhandlung.

1875.

Druck der Georg Kranzbühler'schen Buchdruckerei.

„Durch seinen Wuchs, der Locke leichtes Wallen,
Sein unvergleichliches Gewand,
Durch seine Blüth' und Frucht glänzt vor den Reizen allen
Und all dem Schmucke, der verschönt das Land,
Der Baum, das Obst, sein erster Diamant."

Nach de Lille.

**Die Pfalz ist reich an Obst und Wein,** — das zeigte auch die pfälzische Obstausstellung, welche mit Recht ein wahrer Triumph der Pomona genannt werden konnte. Tausende von Besuchern haben einstimmig anerkannt, daß die pfälzischen Obstfrüchte in solcher Schönheit und Mannigfaltigkeit noch nirgends reicher vereinigt waren. In zwei großen Sälen und sogar noch in der Vorhalle des Saalbaues in Neustadt standen auf langen, blau gedeckten und weiß behängten Tafeln — 250 Quadratmeter einnehmend — über 4000 Teller, welche die Erzeugnisse von 153 Ausstellern aus allen Theilen der Pfalz zur Schau trugen.

Es war ein glücklicher Griff des um die Landwirthschaft stets besorgten Hern Regierungspräsidenten, diese Obstausstellung durch den Neustadter Gewerbeverein und das Kreiscomité des landwirthschaftlichen Vereins veranlaßt zu haben.

Die hier folgende Eröffnungsrede des Herrn Bezirksamtmanns Freiherrn von Harold aus Landau enthebt uns jeder weiteren Ausführung.

„Hochgeehrte Versammlung!"

„Als Vorsitzender des Comités für die pfälzische Obstausstellung wurde mir die ehrenvolle Aufgabe zu Theil, im Namen Sr. Excellenz des Herrn Regierungspäsidenten, Staatsrath von Braun, diese Ausstellung zu eröffnen."

„Sie werden seit einigen Jahren die Wahrnehmung gemacht haben, daß ein frischer Hauch geistiger Belebung durch die gewerblichen, industriellen und landwirthschaftlichen Interessen der Pfalz

weht, und es wird Ihnen nicht entgangen sein, daß dieses geistige Leben angefacht ist durch den Mann, der gegenwärtig an der Spitze der pfälzischen Verwaltung steht."

„Ein Mann, der das große geistige Capital seines Wissens dazu verwendet, daß es zum Nutzen und Frommen einer ganzen Provinz fruchtbringend wird, verdient den Dank dieses Kreises, und ich glaube aussprechen zu dürfen, daß auf die Bezeichnung des besten Pfälzers Derjenige den gerechtesten Anspruch hat, der die Pfalz am Wärmsten und Besten vertritt, und das ist der Leiter der gegenwärtigen Verwaltung der Pfalz, unser Herr Regierungspräsident."

„Neben uns, hochgeehrte Versammlung, ist eine Ausstellung des gewerblichen und industriellen Fleißes des Bezirkes Neustadt den Besuchern offen, und hier schreite ich zur Eröffnung der auf Anregung Sr. Excellenz des Herrn Regierungspräsidenten veranstalteten pfälzischen Obstausstellung."

„Der Anregung ist die freudige und schönste Theilnahme der Angeregten erfolgt, und aus allen Theilen der Pfalz kamen die Aussteller, zu zeigen die Produkte einer gesegneten Scholle Landes, unserer schönen Pfalz. Schön sind die Produkte dieses gesegneten Landes, schön ist aber auch das Bestreben der Bewohner, in den veredelten und treu gepflegten Produkten das geistige und wissenschaftliche Bestreben zu zeigen, die Gaben der Natur zu verstehen und mit Menschenfleiß zur höchsten Vollendung zu bringen."

„Hochgeehrte Versammlung! Die Ausstellungen überhaupt sollen nicht ein Prunk mit vereinzelten, nur seltenen Menschen eigenen großartigen Leistungen sein, sie sollen Zeugniß geben von dem industriellen Streben, dem durchgeistigten Fühlen und Denken des Ausstellungsbezirkes und der ganzen Nation."

„Unsere Ausstellung hier zeigt, daß die Obst- und Weinkultur in der Pfalz eine fleißig und sorgsam gepflegte ist. Nicht soll sie, worauf sie auch nicht Anspruch macht, eine prunkvolle sein, auch soll sie nicht eine Zufriedenheit mit dem bisher Geschehenen hervorrufen — denn Stillstand ist Rückgang in unserer von mächtigem Schaffensdrange und geistiger Entwicklung durchdrungenen Zeit — diese Ausstellung soll anregen, den edlen Beispielen nachzufolgen und die Gaben der Natur geistig zu pflegen und so zur höchsten

Vollendung zu bringen, damit alle Produzenten dieser Provinz eine Zierde des großen Vaterlandes, das Produkt der Stolz unserer Pfalz seien.“

„Darum, hochgeehrte Versammlung, sei der Wahlspruch: „Nicht allein genießen, sondern auch schaffen“, und neben dem Rufe „Fröhlich Pfalz, Gott erhalts“ töne mächtiger der Ruf „Schaffende Pfalz, Gott erhalts!““

„Somit eröffne ich die Ausstellung mit dem Gefühle treuer Ergebenheit für den erhabenen Protektor unserer Obst- und Weinkultur, den obersten Schutzherrn der landwirthschaftlichen Industrie, unseren vielgeliebten König und Herrn, mit dem Rufe, zu dem ich Sie Alle einlade: Seine Majestät der König lebe hoch!“

Ja — diese Ausstellung war als Mustersammlung vorzüglich geeignet, die Obst- und Weinkultur noch mehr zu beleben, daß diese wichtigen Zweige der Landwirthschaft in unserem mit herrlichem Klima gesegneten Lande zum Besten Aller immer noch mehr vervollkommnet werden.

Um zu sagen, was denn eigentlich noch zu geschehen habe, bei einem so glänzenden Resultate, müssen wir in diesem Berichte den gegenwärtigen Stand des Obst- und Weinbaues in unserer Provinz näher prüfen, und das, was ihm noch abgeht, kurz, aber nach pfälzer Art offen darlegen, d. h. wir müssen unsere Mängel und Fehler bekennen, damit die Aufgabe desto besser erkannt und durch allseitiges Bestreben desto leichter gelöst werden könne.

Die Obstzucht in Gärten oder der hortulanische Obstbau — besonders angefacht durch französischen und belgischen Einfluß — steht in der Pfalz wirklich auf einer sehr hohen Stufe, wie kaum in einem anderen deutschen Lande, — den Beweis hat unsere Ausstellung gebracht, — dagegen liegt der landwirthschaftliche Obstbau, der z. B. in Baden und Württemberg so sehr blüht, noch ganz darnieder und ist durch das (nicht für die Weindistrikte allein, sondern für die ganze Provinz) aufgehobene Gesetz über die Straßenbepflanzung noch vollends erdrückt worden. Noch nicht einmal die hierher gehörigen, höchst werthvollen Obstsorten sind nach ihrem richtigen Namen erkannt, viel weniger daß zu ihrer Verbreitung bisher etwas geschehen wäre. Wir besitzen weder eine Staatsanstalt, welche dieses provinzielle Oekonomieobst gesammelt, noch eine

Baumschule, welche dasselbe dem Landwirthe in Hochstämmen liefern könnte. Ja, es scheint fast, als habe der hortulanische Obstbau nur zum Nachtheile des ökonomischen den Sieg errungen.

Der Gartenbesitzer möge die edelsten und neuesten Früchte in hunderten von Sorten an Formenbäumen, als Palmetten, Cordons ꝛc. in untadelhaften oder Prachtexemplaren für die Tafel erziehen, für die Oekonomie aber sind diese Früchte nur zum kleinsten Theile brauchbar. Der Landwirth kann und soll nur wenige und nur solche Obstsorten ausschließlich als Hochstämme kultiviren, welche einheimisch, dem Klima und dem Boden anpassen, damit er mit Sicherheit jedes Jahr eine reichliche Ernte und dadurch die höchste Bodenrente erwarten kann.

Es ist dem Sachkenner kein günstiges Zeichen einer vortheilhaften Obstkultur, an den Landstraßen die edelsten Tafelfrüchte, z. B. den weißen Wintercalvil oder die weiße Herbstbutterbirne zu finden, welche nie gesunde Bäume, viel weniger einen erheblichen Ertrag liefern. Wo die Bäume nicht tragen, wie so häufig geklagt wird, liegt es meistens in der unrichtig geschehenen Wahl der Sorten. Wenn auch die Gartenbesitzer und Verehrer des edleren Obstbaues in und außer Landes spotten über die pfälzischen Nationalfrüchte, unter den Aepfeln über den Schützenberger, Kohlapfel, Hemeldinger, Wolleschläger ꝛc. unter den Birnen über die Fellenzer, Rattenschwanz, Dummbirne, Wergelbirne, Winterzucker ꝛc., jede sorgsame Hausmutter in der Pfalz trachtet trotzdem alljährlich im Herbste mehrere Zentner dieser vortheilhaften Lieblingsfrüchte einzulegen, und mancher Landwirth der westlichen und nördlichen Pfalz streicht bedeutende Summen ein für das sogenannte „schlechte Obst", welches von fremden Händlern zur Obstweinbereitung gesucht wird. Nicht durch die Einführung neuer, sondern nur durch seine Nationalfrüchte ist Baden und Württemberg im Obste reich geworden.

Bestreben wir uns daher, diesen Fehler wieder gut zu machen, besonders aber bei jeder Gelegenheit zu unterscheiden zwischen der kleinen hortulanischen und der großen ökonomischen Obstkultur, ohne jedoch den mächtigen Fortschritt in jener, dem Gartenobstbaue, hemmen zu wollen. Auch in vorliegendem Berichte werden wir diesen nothwendigen Unterschied beachten und zum Besten unseres Obstbaues theilweise noch besonders hervorheben.

In der Rebkultur der Pfalz herrscht gerade das umgekehrte Verhältniß. Hier finden sich nur wenige, aber alte und bewährte Traubensorten, welche das herrliche Produkt, unsere geschätzten und gesuchten Pfälzerweine hervorbringen. Und das ist der ökonomische Weinbau, welcher, wie der hortulanische Obstbau, höchst ausgebildet vor uns liegt. Die hortulanische Rebkultur hat in neuester Zeit durch das gerechtfertigte Mißtrauen der Winzer mit vieler Mühe nur wenige Traubensorten einführen können, und selbst diese gehen in ihrer Verbreitung theilweise schon wieder zurück. Hier haben wir das treffendste Beispiel, daß die vorhandenen Weintrauben vollkommen genügen, kaum durch andere ersetzt werden können, daß diese Oekonomiefrüchte im Großen mit den Tafeltrauben, welche den geringsten Wein liefern, nicht vereinigt und beide Kulturen nicht verwechselt werden dürfen. Der in neuester Zeit sehr erheblich gewordene Handel mit Tafeltrauben hat zum Glücke den Winzer bisher nur wenig berührt, kann und soll aber auch nicht dazu führen, wie es bei der Obstkultur der Fall, daß der allgemeine Weinbau darunter leidet.

Es ist Thatsache, daß die Tafeltrauben zum hortulanischen Obstbau gehören, und daß auch in diesem Zweige noch viel, noch sehr viel zu thun ist, um dem alljährlich mächtig steigenden Bedarfe entsprechen zu können. Wie der ökonomische Obstbau darnieder liegt, so diese Kultur, welche wie jener mit allen Mitteln befördert werden muß, sollen diese wichtigen Zweige der Landwirthschaft auf die höchsten Erträge gebracht werden.

---

Zu dem pomologischen Berichte hat sich der Unterzeichnete — nach der Anordnung des überreichen Materials und nach dem Grundsatze, daß weniger durch das Oktroyiren neuer, als vielmehr durch das Studium der bewährten einheimischen Obstsorten der Obstbau und zugleich auch die Pomologie wahrhaft gefördert werden kann, — in erster Linie die Aufgabe gestellt, darzulegen, welche Früchte vorhanden sind, dann alle Synonymen und Lokalnamen derselben zu sammeln, damit endlich auch in der Pfalz eine einheitliche Nomenklatur angebahnt, und erst zuletzt die Bestimmung der ohne Namen vorhandenen Sorten vorzunehmen.

Die kurze Zeit von sechs Tagen war aber — dazu bei dem großen Menschenandrange — nicht hinreichend, nach jenen Arbeiten auch in letzterer Beziehung ein erwünschtes Resultat zu erhalten. Bei vielen Sammlungen wäre eine solche Mühe auch ohne Nutzen gewesen, weil dieselben dem Comité überlassen und nach der Ausstellung von dem Gewerbevereine versteigert worden sind. Uebrigens haben mehrere Aussteller die Namen ihrer Früchte gewünscht und, so viel möglich war, auch erhalten. Der vorliegende Bericht — obgleich nicht frei von Irrthümern — wird noch Vieles ergänzen, was damals nur mangelhaft angegeben werden konnte, wenigstens hat der Unterzeichnete weder Zeit noch Mühe gespart, mit dieser Arbeit das nützlichste Andenken an die schöne pfälzische Obstausstellung zu bewahren.

Neustadt an der Haardt, den 27. Oktober 1875.

**Friedr. Jak. Dochnahl** sen.,
Pomolog.

NB. Die mit * bezeichneten Sammlungen wurden prämiirt.

# Erste Abtheilung.

# Kernobstfrüchte.

## * 1. Herr Dr. Buhl in Deidesheim.

### Prachtvolles Tafelobst von Zwergbäumen.

a) Aepfel.

Pomologisch richtig:

1. Weißer Wintercalvil (Duh.), 310 Gramm schwer. Allgemein bekannt und als König der Aepfel überall hochgeschätzt. Reifzeit: Dez. bis Sommer. Besser Zwerg an Spalier als für Hochstämme, die selbst in der besten Lage bald alt und krebsig werden.
2. Reinette von Canada (Bret.) 350 Gramm, ein würdiger Bruder des vorigen, bereits sehr verbreitet und fast in jeder Collection zu finden. Ausgezeichnet zu jedem Gebrauche. Nov. Frühjahr. Gedeiht auch als Hochstamm in vor Winden geschützten Lagen. Siehe auch Nr. 159.
3. Kleiner Apiapfel, Pomme d'Api (Merl.), ein schönes Aepfelchen, welches nicht erfriert und im Winter besonders zu Weihnachten sehr beliebt, sonst aber werthlos ist. Dez. bis Sommer. Durch die große Fruchtbarkeit — die Früchte hängen wie Zwiebelgebunde — in jeder Form eine Zierde in Hausgärten.

b) **Birnen.**

4. Triumph von Jodoigne, in den 40er Jahren von M. Bouvier in Jodoigne (Belgien) aus Samen erzogen; Prachtexemplare, 400 bis 645 Gramm wiegend. Nov. Dez., aber keine edle Tafelfrucht.
5. Herzogin von Angouleme, so genannt von dem Grafen d'Armaillé, Besitzer der Domäne Eparonnais in der Gemeinde Cherré (Maine-et-Loire), wo der Baum aus Samen 1819 die ersten Früchte trug. Große, aber geringe Frucht, ausgestellt 385 bis 580 Gramm schwer. Okt. Nov.
6. General Todleben, 520 Gramm, eine der neuesten.
7. Diel's Butterbirne, 350 Gramm, belgischer Sämling von v. Mons, große und sehr gute Tafelfrucht, auch als Hochstamm. Ende Nov. Dez.
8. Pastorenbirne, Poire de Curé (Clion), 400 Gramm, ein Waldwildling 1839 aus Frankreich. Große lange Wirthschaftsfrucht als Zwergbaum. Ende Okt. Dez.
9. Arenberg's Colmar (v. Mons), schöne Tafelfrucht. Nov. Dezember.
10. Marie Louise (Delcourt) ziemlich gut. Okt.
11. Jaminette (Jam.), 1816 aus Metz, ziemlich gut. Dez. Jan.
12. Josephine von Mecheln (Esp.) 1830 in Belgien aus Samen, sehr gut und dauerhaft, bis April haltbar.
13. Alenconer Dechantsbirne (Viv.), gering, Dez. Jan.
14. Winterdechantsbirne (Diel), alte bekannte Tafelfrucht vom ersten Range. Dez. Febr.
15. Hardenpont's Leckerbissen (Hard.), in Belgien 1759 aus Samen, als Zwerg auf Quitte Tafelfrucht vom ersten Range. Ende Okt.
16. Graue Herbstbutterbirne, Beurré gris (Quint.), alte französische, jetzt allgemein bekannte und hochgeschätzte Tafelfrucht, in guter Lage selbst für Hochstämme. Anf. Okt.
17. Jules d'Airoles, neue französische Tafelfrucht.
18. Hardenpont's Winterbutterbirne, auch Kronprinz Ferdinand von Oesterreich, 1759 aus Samen. Berühmte Tafelbirne vom ersten Range, auch als Hochstamm. November, Februar.

19. Esperen's Bergamotte, erzogen 1830 von Esperen, zweiten Ranges. März, April.
20. Olivier de Serres, neue Frucht.
21. Regentin, Passe Colmar, 1759 von Hardenpont aus Samen. Als Zwerg auf Wildling vorzügliche Tafelfrucht. Nov., Dez.

Synonymen und Lokalnamen:

22. Winterbirne = Hermannsbirne oder St. Germain (Quint.), alte französische, allgemein verbreitete und sehr geschätzte Tafelfrucht, auch für Hochstämme. Dez., Frühjahr.
23. Citronenbirne = weiße Herbstbutterbirne, Beurré blanc (Merl.), ebenso, aber Okt., besser als Zwerg auf Quitte.

## * 2. Herr Daniel Jung, Kohlenhändler in Glanmünchweiler.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

24. Rother Wintercalvil (Knoop), alte und allgemein bekannte Tafelfrucht vom ersten Range, welche sich bis März hält, auch als Hochstamm in warmen Obstgärten mit gutem Boden lohnt, in höheren Gebirgsgegenden aber nur als Zwergbaum erzogen werden sollte.
25. Schwäfeling = rother Herbsttaffetapfel (Metzger), gewöhnlich Wollenschläger, nach einem erloschenen altpfälzischen Adelsgeschlecht genannt. Ein schöner rother Calvil, der in der Pfalz sehr verbreitet und beliebt, aber nur bis Januar haltbar ist. Sehr gesunder und sehr fruchtbarer Baum. Eine zur allgemeinen Anpflanzung sehr zu empfehlende Markt- und Wirthschaftsfrucht.
26. Mainzer = Bremerling (Diel), vulgo Hemeldinger, ebenfalls eine pfälzische Nationalfrucht, die man früher sehr oft an Straßen fand, wo sie aber, weil der Baum breitästig, ihrem Zwecke nicht entspricht. Nov., Frühjahr. Vorzüglicher Oekonomieapfel als Hochstamm für das Feld in jede Lage.
27. Kohlapfel, Christkindchensapfel = Winterveilchenapfel (Sickler), auch als violetter Apfel, Pomme noire, aus Frank-

reich; ein kleiner oder mittelgroßer, dunkelrother Apfel, der überaus fruchtbar und beliebt ist, sich bis Mai hält und variirend in verschiedener Form und Färbung vorkommt.

28. Kleine Grasblümcher, Schüsserling = kleiner Neutzerling (Diel), kleiner Winterstreifling (Metzger), eine uralte deutsche Nationalfrucht, die besonders an Straßen allgemein verbreitet und sehr geschätzt ist. Der Baum wird alt und sehr fruchtbar und kommt auch in rauhen Gegenden fort. In der Ausstellung fanden sich mehrere Formen, platter und spitzer; den etwas länglichen und bewarzten nennt Diel: Wasserneutzerling.

29. Später Grasblumenapfel = ächter Winterstreifling (Knoop), vulgo Schützenberger, in vielen Varietäten vorkommend, seit Jahrhunderten allgemein verbreitet und geschätzt. Nov., April. Der Baum wächst lebhaft, wird in jedem Boden sehr groß, alt und fruchtbar. Ausgezeichnete Oekonomiefrucht. Siehe auch 64.

30. Später Herrnapfel = rother Stettiner (Zink), eine uralte deutsche Nationalfrucht, welche überall vorkommt und geschätzt wird, aber wie die weiße Herbstbutterbirne 20 nicht mehr sehr fruchtbar ist. Der Apfel hält sich bis Sommer und dient zu jedem Gebrauche.

31. Großer Herrnapfel = Zwiebelborsdorfer (Zink), ebenso verbreitet und geschätzt. Nov., Frühjahr. Der Baum ist zwar nicht empfindlich, trägt aber erst im Alter reichlich.

32. Weißapfel = weißer Stettiner (Sickler), wie 30, der üppige Baum trägt aber selbst in Gebirgsgegenden überaus reich; die Frucht ist geringer, im Geschmack säuerlich, doch sehr nutzbar in der Wirthschaft und dem Landmanne sehr zu empfehlen.

33. Gelber Champagner, Tortenapfel = kleine graue Reinette (Christ), ein schon im 16. Jahrhundert bei Zweibrücken häufig angebauter Apfel, der für jede Lage selbst an Straßen empfehlenswerth ist, aber bis Ende Okt. am Baume hängen muß, wenn er nicht welk werden und bis Sommer haltbar sein soll. Der Baum treibt und blüht spät, und trägt deßhalb auch in kälteren Gegenden sehr reich.

34. Grüner Champagner = graue französische Reinette (Merl.), vulgo Rabau und Lederapfel, ähnlich dem vorigen, nur größer; der Baum wird unter den Reinetten am stärksten, ist dauerhaft in der Blüthe und dadurch auch in rauheren Lagen sehr fruchtbar. Die bis in den Sommer haltbare Frucht ist allgemein bekannt und zu jedem Gebrauche sehr geschätzt.

35. Rothapfel = gemeine rothe Reinette (Christ), ein vortrefflicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der bis Frühjahr dauert und in unzähligen Abänderungen vorkommt; leider werden die besten derselben nur selten zur Vermehrung ausgewählt.

36. Fäßchensapfel = gelbe gestreifte Schafnase (Diel), in Prachtexemplaren ausgestellt, 13 Centimeter hoch, bis 430 Gramm wiegend. Okt., Dez. Sehr empfehlenswerthe Oekonomiefrucht selbst für rauhe Lagen.

37. Kleiner Bachapfel = deutsche Schafnase (Metzger), ein in unzähligen Abarten vorkommender Wirthschaftsapfel, der in der Wetterau wegen seinem lokeren Fleisch unter dem Namen leichter Matapfel sehr verbreitet und für Wein sehr geschätzt ist. Dez. Der Baum kommt in jedem Boden und selbst in rauhen Gebirgsgegenden gut fort und sollte deßhalb in größere Vermehrung gebracht werden.

38. Früher Rambur = Lothringer Rambur (Diel), alte französische Nationalfrucht, die besonders durch die Metzer Baumschulen bei uns als Rambour franc verbreitet wurde; großer, prachtvoller Apfel, der aber höchstens nur bis Nov. dauert. Der großblättrige Baum ist in geschützter Lage ziemlich fruchtbar.

39. Siebenschläfer = spätblühender Matapfel (Christ), eine der empfehlenswerthesten Wirthschaftsfrüchte für rauhe Gegenden, weil der Baum spät austreibt und spät blüht, dadurch jedes Jahr sehr fruchtbar wird. Okt. Frühjahr. In Bäumen von Bollweiler oft eingeführt. (Wahrscheinlich identisch mit 66.)

Reinette = Reinette von Canada 2.

Tellerapfel = ein großer Rambur, vielleicht 142.

Elsaßer Apfel = Braubacher Härtling (?)

**b) Birnen.**

40. Dicke Winterbirne = gemeine Pfundbirne (Liegel), von

dem Katzenkopf 57 dadurch verschieden, daß sie beulig, grün, nie geröthet ist und nur bis Januar dauert. Empfehlenswerthe Oekonomiefrucht.

Hühnerbirne. Unter diesem Namen gehen im westlichen Theile der Pfalz viele kleine und mittelgroße Wirthschaftsbirnen, die gewöhnlich schön geformt, mehr oder weniger grau berostet und sonnenwärts meistens stark geröthet sind. Sie gehören theils zu den französischen Roußelettes, den deutschen Pfalzgräflern, theils zu den Martins- und Junkerhansenbirnen, harren aber noch der pomologischen Untersuchung und Beschreibung.

Kethe- oder Käthchensbirne, auch Münchweilerer, vielleicht die werthvolle Masselbacher Mostbirne; äußerst fruchtbar und einträglich, besonders geeignet für Obstwein und an Landstraßen, weil die Bäume über 200 Jahre alt werden und die Früchte bis zum Winter nicht abfallen. Der Aussteller bemerkt, daß diese Frucht in seiner Gegend von Württemberger Händlern sehr gesucht werde und daß er in diesem Jahre auf seiner Wage allein 1205 Zentner davon gewogen habe.

Anelgasbirne, wahrscheinlich: Pfaffenbirne (Metzger), von demselben Werthe, der Baum soll aber nicht so hoch wachsen.

Perlemott = weiße Herbstbutterbirne 23.

Außerdem fanden sich in dieser Collection noch folgende nicht bestimmbare Lokalsorten: Weinbirne (große Bäume), Backenbirne (trägt gern), Graubirne, Rothlang (sehr gut zu Wein), Streitbirne, Müllerheinrichsbirne, Schützenbirne, Aschbacher Saubirne (auch gut zum Essen), Seewellerbirne, Judenbirne, Süßbirne (auch zum Essen, gibt schöne Bäume) ꝛc.

## * 3. Gemeinde Steinfeld.

### Oekonomie- und Tafelobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

41. Zarte Reinette = rother Fenchelapfel (Duh.), aus französischen Baumschulen eingeführt; eine kleine, berostete, sonnenwärts dunkelrothe Reinette von feinem Gewürzgeschmack und

haltbar bis zum Frühjahr, aber nur als Zwergbaum zu empfehlen.

42. Pomme carré = großer edler Prinzessinapfel (Diel), ebenfalls aus Frankreich, calvilartig, zu jeder Verwendung brauchbar, bis Febr. Der kugelige Baum ist früh und sehr tragbar.

43. Französischer Apfel = Carmosinapfel (Diel), eine glänzend rothe Winterfrucht zu jedem Gebrauche, als Hochstamm mehr für Hausgärten.

44. Haferapfel = grüner Stettiner (Christ), alte deutsche Nationalsorte, vorzügliche, bis Sommer haltbare Wirthschaftsfrucht, welche eine größere Verbreitung verdient.

45. Rosselapfel = Champagnerreinette (Diel), Herrnapfel (Metzger), ein ganz vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der den besten Obstwein liefert und sich oft 2 Jahre gut erhält, wie in der Ausstellung mehrere vom Jahre 1874 vorhanden waren. Der Baum trägt sehr reichlich. Diese Sorte ist in jeder Hinsicht vielen neueren vorzuziehen und auf den Märkten in Baden 2c. bereits sehr bekannt, in der Pfalz aber nur selten anzutreffen.

Stromapfel, rother Calvil, Kohlapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.

Süßapfel = ächter Wintersteifling 28.

Grüne Reinette = kleine graue Reinette 33.

Thorapfel = eine Varietät vom Neutzerling 28.

Champagnerapfel = graue französische Reinette 34.

Schafnase (richtig) = deutsche Schafnase 37.

Reinette = Reinette von Canada 2.

### b) Birnen.

46. Rundbirne = rothe Bergamotte (Duh.) eine bekannte, mittelgroße, apfelförmige Birne, welche aber selten geröthet ist. Der Baum wächst zwar lebhaft, wird aber nur mittelgroß und trägt überaus reichlich. Gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht für Sept. und Okt.

47. Süße Dummbirne = wahrscheinlich: Manna- oder Colmarbirne (Quint.), eine französische Tafelbirne vom ersten Range, welche nur als Zwergbaum erzogen werden sollte. Dez., März.

48. Zwergbirne = Virgouleuse oder Paradiesbirne (Merl.), ebenso und als Zwergbaum erzogen unstreitig eine der edelsten Tafelbirnen. Dez. Febr.
Winterbergamotte = Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Zwergbirne = gemeine Pfundbirne 40.
Annelisbirne = wahrscheinlich die oben schon aufgeführte Anelgasbirne.

## * 4. Gemeinde Rehborn.

### Tafel- und Wirthschaftsobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

49. Grüne Reinette (Merl.), Nonpareille (Duh.), eine feine Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die in gutem Boden sehr zu empfehlen ist. Der Baum wird nur mittelgroß und breitästig. Dez., Sommer.
50. Grüner Orsberger = gelber Wintercarthäuser (Diel), eine werthvolle, bis Mai haltbare Wirthschaftsfrucht, die selbst in Gebirgsgegenden gedeiht, nur gebauten Boden verlangt; häufig am unteren Haardtgebirg in mehreren Abänderungen.
51. Goldreinette = französische Goldreinette, Reinette d'orée (Duh.), alte bekannte Tafelfrucht vom ersten Range, besonders in Gärten verbreitet, wo sie auch den nothwendigen Schutz genießt. Dez., Frühjahr.
52. Grüner Himbeerapfel = leberrother Himbeerapfel (Bey.), ein zwar düster blutroth aussehender, aber angenehmer Wirthschaftsapfel, der jedoch nur im Garten besonders als Zwergbaum lohnt. Okt. Jan.
53. Goldreinette = Carmeliterreinette (Cat. Chartr.), besonders in der Nordpfalz als englischer Borsdorfer allgemein verbreitet und zu jedem Gebrauche hochgeschätzt; unterscheidet sich besonders durch seine wenig bewollten Blätter und den meistens durch einen Fleischwulst krumm gedrückten Stiel. Dez. Frühjahr.
54. Gillmannsapfel = rother Winterrambur (Duh.), ein aus französischen Baumschulen seit Jahren eingeführter, großer Wirthschaftsapfel, ohne besonderen Werth. Dez., Frühjahr.

55. Bachapfel = weißer Wintertäubling (Diel), bei Dürkheim unter dem Namen weiße Schafnase bekannt; in geschützten Lagen eine empfehlenswerthe Tafel- und Oekonomiefrucht. Nov., Frühjahr.
Weißer Cabanter, Mühlapfel = weißer Stettiner 32.
Gelber Himbeerapfel = weißer Wintercalvil 1.
Glasapfel = Champagnerreinette 45.
Tafelapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Maiapfel = ächter Winterstreifling 29.
Kohlapfel = Winterveilchenapfel 27.
Welschapfel = Lothringer Rambur 38.
Graue Reinette, Cabanter = graue französische Reinette 34.

b) **Birnen.**

56. Glockenbirne = Ochsenherzbirne (Diel, Metzger), auf den Märkten in Mannheim als Offiziersbirne bekannt und auch in der Pfalz sehr verbreitet; eine große, schön geröthete Frucht, die in ihrer Güte dem Ansehen nicht entspricht, doch ist es eine vorzügliche Wirthschaftsfrucht, die auf Lage und Boden nicht empfindlich ist. Okt. Nov.

57. Pfundbirne = großer französischer Katzenkopf, Catillac (Duh.), allbekannte Riesenfrucht aus Frankreich, die nur zum Kochen dient, deren Baum in geschützter Lage aber sehr dauerhaft, bald und sehr tragbar ist. Dez. bis Sommer.

NB. Die französischen Katzenköpfe oder Pfundbirnen unterscheiden sich besonders durch ihre Blätter, welche unterseits bewollt sind, während die deutschen Pfundbirnen durchaus kahle Blätter besitzen. Ohne solche bei der Hand zu haben, ist nicht mit Sicherheit zu unterscheiden, zu welcher Gattung eine vorliegende Frucht gehört.

NB. Außerdem waren noch interessante Wirthschaftsbirnen vorhanden, die aber, wie oben schon bemerkt, noch näher geprüft werden müssen, namentlich: Lichterbirne, Poßchensbirne, Herrnbirne, Knobelsäcker, Sommerschnäpper, Pessigsbirne, Grünbirne, Koltenbirne, Weinbirne, gelbe Poßbirne, weiße Winterbirne, Sommerlocher, Maukelbirne, Hammelsohren, Besterbirne 2c.

(5: siehe zweite Abtheilung.)

## 6. Herr Bernhard Lutz in Grünstadt.

Schöne Aepfel, Obstwein vom Jahre 1872.

### 7. Herr Friedrich Correll in Neustadt.

Verschiedene schöne Obstsorten ohne Namen.

### 8. Herr Michael Ottendörfer, Bader in Neustadt.

Meistens Tafelbirnen von Zwergbäumen.

58. Winterzuckerbirne = Winterrousselette (Duh.), aus Frankreich stammend und in der Vorderpfalz oft vorkommend, aber weniger als ihre Schwester, die große Winterrousselette, vulgo Fellenzer verbreitet. Höchst werthvolle und sehr tragbare Oekonomiefrucht, die besonders zum Kochen und Schnitzen, selbst zum Rohessen wegen ihrer zimmtartigen Süße geschätzt wird. Jan., Frühjahr.

Winterbergamotte, 395 Gramm, = Hardenpont's Winterbutterbirne 18.

Herbstbergamotte = Diel's Butterbirne 7.

Pyramidenbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.

### * 9. Herr Parrer Gumbinger in Großfischlingen.

Auffallend schöne Oekonomiefrüchte.

a) **Aepfel.**

59. Kohlapfel = brauner Matapfel (Diel), ein schon vor 300 Jahren in Zweibrücken'schen bekannter Apfel, der unter dem Namen Kohlapfel in der ganzen Pfalz mit Recht verbreitet und immer noch nicht genug angepflanzt ist. Unstreitig einer der vorzüglichsten Aepfel zu jedem Gebrauche. Dezember, Sommer.

NB. Sehr auffallend erscheinen dem Laien in den Obstausstellung.n die verschiedenen Varietäten desselben, welche mit der charakteristischen Farbe oft nur etwas bedeckt oder nur angeflogen sind. Jedenfalls sind das Sämlinge, welche im Laufe der Jahrhunderte entstanden und nach gemachten Erfahrungen vom Stammvater nur wenig abweichen, meistens aber in den weißen, gestreiften oder rothbackigen Matapfel, 66, übergehen.

60. Haferapfel = rother Taubenapfel, Pigeon (Duh.), ein durch seine eigenthümliche und oft welchselnde Farbe sehr beliebt gewordener Apfel, der aber nur in gut gebautem Boden

rentirt. Das Kernhaus dieser Frucht hat oft nur 4 Kammern, die ein Kreuz bilden, was sehr charakteristisch ist; sonst mittelguter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Dez., Frühjahr.

61. Weißer Calvilapfel = gelbe spanische Reinette (Diel), ein großer und schöner Apfel zu jedem Gebrauche, wie ein Calvil, ohne Röthe. Dez., Frühjahr.

Klosterapfel = rother Stettiner 30.

Weinapfel = ein Winterstreifling.

Sommerapfel = eine prachtvolle Parmäne, die noch näher geprüft werden muß.

b) **Birnen.**

62. Französische Birne = große Winterrousselette (Diel), Veldenzerbirne (Metzger). Hier haben wir die Fellenzer als pfälzische Nationalfrucht, die über die ganze Pfalz verbreitet und vom Okt. bis März fast in jeder Haushaltung zu finden ist. Wer die Fellenzer und den Kohlapfel nicht kennt, ist kein ächter Pfälzer. Der Baum wächst rasch, wird groß und ist alljährlich sehr fruchtbar, will aber in manchen ebenen Gegenden nicht recht gedeihen.

## * 10. Gemeinde Fischlingen mit Herrn Math. Spies IV.

### Oekonomieäpfel.

63. Gelbapfel = edler Winterborsdorfer (Cordus), der Stolz der Deutschen, der in Frankreich nicht gedeiht und bei uns allgemein verbreitet und sehr geschätzt ist. Leider ist der Baum auf Lage und Boden eigensinnig, wächst überhaupt sehr langsam und trägt erst in höherem Alter. Sehr erfolgreich ist daher das Pfropfen dieser Sorte auf andere bereits erstarkte Apfelbäume. Nov., Febr.

64. Schützenberger = großer rheinischer Bohnapfel (Diel). Unter dem im Oberlande bis Weißenburg allgemein vorkommenden Namen Schützenberger wird nach vorliegenden Früchten aus verschiedenen Gemeinden nicht eine Apfelsorte verstanden,

sondern platte und hochgebaute, aber immer stark gestreifte, die alle überaus reichlich tragen und allgemein sehr geschätzt werden. Die plattere Hauptform wird der ächte Winterstreifling, 29, oder der königliche Streifling, die hochaussehende, seltener vorkommende Form aber, welche in der bunten Färbung von jenem wenig verschieden ist, daher auch Grasblümchen, mit dem großen rheinischen Bohnapfel verwandt oder identisch sein. Der Baum wächst aufrecht und bringt fast jedes Jahr durch seine dauerhaften Blüthen sehr reiche Ernte. Einer der vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel. Jan. Juli.

65. Graureinette = Graue Champagnerreinette, Rein. grise de Champagne (Duh.) in den Gärten bekannt, aber durch die graue französische Reinette, 34, entbehrlich. Dez., Frühjahr.

66. Hartapfel = weißer oder gestreifter Matapfel (Diel). Diese ächt deutsche Nationalsorte kommt überall und wie der braune Matapfel, 59, vulgo Kohlapfel, in unzähligen Varietäten vor, bald einfarbig, bald geröthet, bald gestreift. Die Blüthe erscheint spät, daher auch spätblühender, und wiedersteht daher eher der ungünstigen Witterung, wodurch der Baum alljährlich überaus fruchtbar wird und viele Freunde erworben hat. Der berühmte Frankfurter Apfelwein wird größtentheils von dieser Frucht bereitet, die für die Wirthschaft überhaupt vom ersten Range und selbst auf den Märkten im Frühjahre für die Tafel sehr gesucht wird. Dez., Juli.

67. Rambo = gestreifter Bachapfel (Bauh.), eine uralte deutsche Wirthschaftsfrucht, welche von der deutschen Schafnase, 37, nur durch ihre plattere Form verschieden ist und durch entstandene Sämlinge in eben so vielen Abänderungen vorkommt. Der Baum gedeiht in jeder Lage, wird mehr breit als hoch und trägt über das andere Jahr sehr reich. Okt. April. Leider wird auch diese wichtige Oekonomiesorte in den Baumschulen nicht mehr nachgezogen.

Goldreinette = Reinette von Canada 2.

Rothapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.

NB. Ueber die hier, 11, 12 und ferner fehlenden Nummern siehe den **Catalog der pfälzischen Obst-Ausstellung.**

## 13. Herr M. Lang, Oekonom in Hauptstuhl.

Einige Aepfel, ohne Namen.

## * 14. Herr Dr. Groß in Lambsheim.

Theils Tafel- theils Oekonomieobst.

### a) Aepfel.

Edler Winterborsdorfer 63, kleiner Apiapfel 3.

68. Goldrabau = englische Spitalreinette oder Syke-Houser Röthling (Hook.), eine der schönsten und besten unter den grauen Reinetten. Der lebhafte Baum ist ungemein fruchtbar, findet sich aber bis jetzt nur in Gärten, gedeiht aber auch im Felde in gutem Boden. Dez., Frühjahr.

69. Sommer-Goldreinette = gelbe Sommerreinette (Duh.), ein sehr schöner Tapfelapfel, der bis November haltbar und als Hochstamm in Gärten sehr beliebt ist.

70. Rothe Reinette = Forellenreinette (Diel), sehr schöne, ein Jahr haltbare, aber entbehrliche Frucht. Der Baum ist früh und alljährlich überaus fruchtbar.

71. Reinette, süßer Apfel = feuerfarbiger Streifling (Diel), einer der schönsten Wirthschaftsäpfel mit lokerem Fleisch. Ende Okt. Dez.

72. Kleiner Rabau = vergoldete graue Reinette, Rein. grise d'orée (W.), kommt unter diesem Namen oft aus französischen Baumschulen und ist von der grauen französischen, 34, nur durch eine gelbere Farbe und weniger Rost verschieden.

Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Gestreifte Schafnase = großer rheinischer Bohnapfel 64.
Rabau = graue Champagnerreinette 65.
Bamberger = ächter Winterstreifling 29.
Reinette = weißer Stettiner 32.
Rothe Reinette, Mutterapfel = Winterveilchenapfel 27.
Pastet-Calvil = weißer Wintercalvil 1.
Kleiner Wolleschläger = rother Wintercalvil 24.
Kohlapfel und schwarzer Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Taffetapfel = Champagnerreinette 45.

Gestreifter Kohlapfel = weißer oder gestreifter Matapfel 66.
Großer Silberapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Rother Carthäuser = Carmosinapfel 43.

b) **Birnen.**

73. Winterbestenbirne (richtig) = Leschasserie (Quint.) oder Jagdbirne (Christ), eine alte französische Tafelfrucht, die in Gärten ziemlich verbreitet ist. Dez., Febr.

74. Colmarbirne = Winterbutterbirne oder Chaumontel (Duh.), köstliche Tafelfrucht, die auch als Hochstamm im Felde gedeiht. Dez., Febr. Merkwürdig ist, daß diese altfranzösische Frucht in Lambrecht, welches bekanntlich vor 300 Jahren von französischen reformirten Tuchmachern bevölkert wurde, unter ihrem ursprünglichen Namen Chaumontel, aber verdeutscht als Scharmantelsbirne bis heute sich erhalten hat.

75. Graubirne = graue Dechantsbirne, Doyenné gris (Dub.), köstliche Tafelfrucht als Zwerg auf Wildling. Okt., Nov. Der Baum hat etwas bewollte Blätter.

76. Hollandsbirne = graue trockene Martinsbirne, Martin sec gris (Diel).

NB. Unter den zahlreichen Graubirnen, welche in der Pfalz vorkommen, herrscht noch eine große Verwirrung: alle mehr oder weniger berostete Birnen nennt man Graubirnen; nicht eine haben wir unter ihrem wahren pomologischen Namen gefunden. Leider ist in einer Obstausstellung das Bestimmen derselben dadurch sehr erschwert, weil die Beschaffenheit und der Geschmack des Fleisches, sowie die Reifzeit nicht zu erkennen ist, und einige Blätter des Baumes gewöhnlich fehlen. — Die vorliegende ist eine der besseren Wirthschaftsbirnen als Hochstamm in trockenen Boden. Dez., Jan.

77. Bismadam = gute Louise, Louise bonne (Duh.) eine alte französische Tafelfrucht, welche in vielen Gärten der Pfalz vorkommt und keinen besonderen Werth mehr hat, als daß der hochstämmige Baum sehr reichlich trägt. Nov., Dez.

78. Winterbergamotte, grüne Rattenschwanz, Wintercolmar = Wildling von Motte (Quint.), ebenfalls eine altfranzösische und in Gärten sehr verbreitete Tafelbirne, die im Range der vorhergehenden ziemlich gleichsteht, dazu als Hochstamm im Felde noch gut gedeiht. Okt., Nov.

79. Melonenbirne = gestreifte Hermannsbirne, St. Germain

panaché (Walk.), von der grünen Art nur durch gelb gestreifte Früchte verschieden, und dadurch eine Zierde im Garten und auf der Tafel.

80. Glockenbirne = Frankfurterbirne (Metzger), eine große rothe Wirthschaftsfrucht, die im Badischen viele Landstraßen ziert, in der Pfalz nicht häufig und leider auch nicht in Vermehrung ist. Sept. Sehr ähnlich ist die Ochsenherzbirne, 56, nur reift diese später, scheint aber mit jener oft verwechselt zu werden.

Winterbirne = Hardenpont's Winterbutterbirne 18.
Pfundbirne = großer französischer Katzenkopf 57.
Fellenzer = große Winterrousselette 62.

## * 15. Herr Jak. Kunz, Müller und Gutsbesitzer in Merteshheim.

### Tafel- und Oekonomieobst.

#### a) Aepfel.

81. Königscalvil (Diel), schöne, aber entbehrliche Frucht. Nov.
82. Calvil Garibaldi, neu und gut als Zwergbaum.
83. Französische Edelreinette, Rein. franche (Dub.), alte bekannte Tafelfrucht vom ersten Range, die in Gärten als Hochstamm, besser aber als Zwergbaum gedeiht. Dez., Sommer.
84. Reine des reinettes = königliche Reinette, Rein. royale (Diel), ähnlich der vorigen, aber besser, auch ist der Baum viel kräftiger und nicht so empfindlich auf Boden. Dez., Sommer.
85. Kaiser Alexander = goldgelbe Sommerreinette (Diel), eine prachtvolle, einfarbig hochgelbe Frucht, die nur bis Dez. dauert. Der kleine Baum trägt früh und überaus viel, und ist besonders für Hausgärten geeignet.
86. Weinapfel = wahrscheinlich russischer Glasapfel (Diel), ein ziemlich verbreiteter Wirthschaftsapfel von hohem Werthe; hält sich 1 Jahr, und trägt selbst in rauheren Gebirgsgegenden sehr reich. (Siehe auch 150.)

Rabau = graue Champagnerreinette 65.
Reinette, Rein. d'angleterre = Carmeliterreinette 53.
Petrumsapfel = grüner Stettiner 41.

Petrumsapfel = weißer oder gestreifter Matapfel 66.
Schafnase, Bachapfel = deutsche Schafnase 37.
Kohlapfel, Gros Api = brauner Matapfel 59, heller und dunkler gefärbt.
Calville Rusch = weißer Wintercalvil 1.
Reinette, Großpapa = Reinette von Canada 2.
Reinette = vergoldete graue Reinette 72.
Haferapfel = ächter Winterstreifling 29.
Süßapfel = kleiner Neußerling 28.

b) **Birnen.**

87. Colmarbirne = lange grüne Herbstbirne, Verte longue (Merl.), aus Frankreich oft eingeführt und ähnlich der guten Louise 77, mit demselben lebhaften und fruchtbaren Baum. Markt- und Tafelfrucht als Hochstamm in warmen Boden. Nov.
88. Amlingbirne = sächsische lange grüne Winterbirne, Verte longue d'hiver (Sickler), alte bekannte Tafelfrucht, ähnlich der vorigen, aber sich bis März haltend.
89. Weinbirne = wahrscheinlich: Weinbirne (Christ), Träubelsbirne (Metzger), Frucht in Büscheln, klein, gelb, sonnenwärts geröthet und roth punktirt, später schwarz; Blätter ganzrandig. Ende Sept. Unstreitig eine der fruchtbarsten und vorzüglichsten Mostbirnen.
Bundabirne = großer französischer Katzenkopf 57.
Sommerbergamotte = graue Herbstbutterbirne 16.
Purbelbirne = Hermannsbirne 22.

## * 16 Herr Hermann Menner in Landau.

Tafelobst ohne Namen in den bereits aufgeführten Sorten. Erst während des Einpackens zum Absenden konnte ein Theil derselben bestimmt werden.

## * 17. Herr Carl Born in Albisheim.

Meistens Oekonomiefrüchte von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Weißer Wintercalvil 1, grüne Reinette 49.
90. Kaiser Alexander von Rußland (Hort. Soc.), 330 Gramm schwer, einer der größten und prachtvollsten Aepfel, in seiner

Güte und Brauchbarkeit aber nur vom zweiten Range. Nov., Dez. Sollte in jedem Garten als Zwergbaum zur Zierde erzogen werden.

91. Taffetapfel = calvilartiger Winterrosenapfel (Diel), ähnlich dem rothen Herbsttaffetapfel, 25, nur kleiner, mehr geröthet und bis Frühjahr haltbar; ebenso werthvoll und empfehlenswerth. Nach Andern sind beide identisch, auch mit dem Danziger Kantapfel (Diel), der sich gut aufbewahrt auch bis Frühjahr hält.

92. Paradiesapfel = carmosinrother Kastanienapfel (Diel), aus Frankreich und nicht sehr verbreitet; schöne Wirthschaftsfrucht. Der Baum wächst kugelig, ist früh und sehr tragbar. Nov., Winter.

Hammeldeinchen = kleiner Apiapfel 3.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Champagner = rother Stettiner 40.
Reinette = Reinette von Canada 2.
Englischer Borsdorfer = Carmeliterreinette 53.
Rabau = graue französische Reinette 34.
Rabau = graue Champagnerreinette 65.
Fettapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Schäferapfel = weißer Matapfel 66.

b) **Birnen.**

93. Judenbirne = wahrscheinlich: gelbe Sommerherrnbirne (Diel), wenn die Blätter unterseits etwas bewollt; eine recht angenehme und sehr fruchtbare Oekonomiefrucht für den September.

Pfundbirne, 400 Gramm = großer französischer Katzenkopf 57.

## 18. Herr Nik. Hofmann, Wirth in Neustadt.

Schöne Tafelbirnen ohne Namen, große Quitten ꝛc.

## * 19. Herr Dr. Knecht in Neustadt.

Ebenso, dabei: wahres Winterwunder 145.

## * 20. Gemeinde Großbockenheim.

Meistens Oekonomiefrüchte von Hochstämmen.

a) Aepfel.

94. Englischer Kohlapfel (Diel), eine schöne Wirthschaftsfrucht, die aber von anderen ähnlichen Rothäpfeln weit übertroffen wird. Okt., Winter.
Valinschinapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Englischer Borsdorfer = Carmeliterreinette 53.
Christkindchensapfel = kleiner Apiapfel 3.
Taffetapfel = Champagnerreinette 45.
Rabauapfel = graue französische Reinette 34.
Bertramsapfel = grüner Stettiner 44.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.

b) Birnen.

Manna- oder Colmarbirne 47.
95. Käsbirne = Crasanne (Duh.), alte bekannte Tafelfrucht aus Frankreich, vom ersten Range, die in warmer Lage als Hochstamm gut trägt, doch nur als Zwergbaum erzogen werden sollte, weil die langgestielten Kugelfrüchte vom Winde gerne abfallen. Okt., Nov.
96. Graubirne = graue Junkerhansenbirne. Messire Jean gris (Merl.), eine sehr verbreitete süße Wirthschaftsfrucht aus Frankreich, deren Baum in etwas feuchtem Boden schnell und gesund wächst und auch sehr reichliche Ernten liefert. Nov., Dez.
NB. Es ist unverantwortlich, daß solche für die Tafel geringen Früchte in französischen Baumschulen als Zwergbäume erzogen und zu uns gebracht werden.
97. Melonenbirne = Schweizerhose, Verte longue panachée (Merl.), von der langen grünen Herbstbirne, 87, nur durch bandartige Längsstreifen verschieden. Schöne Tafelfrucht, die überall Beifall findet, bereits sehr verbreitet ist, gern trägt und in jedem Garten eine Stelle finden sollte.
Glockenbirne = Frankfurterbirne 80.
Cuisse-Madame = Hermannsbirne 22.
Winterbestenbirne (richtig) oder Jagdbirne 73.
Vallonierbirne = große Winterrousselette 62.

Winterapothekerbirne = Herzogin von Angouleme 5.
Gurkenbirne = Winterbutterbirne 74.

## * 21. Gemeinde Meckenheim.

Meistens Oekonomiefrüchte von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

98. Weißer Wintercalvil = Hausmütterchen (Sickler), monströser Rambur oder Gloria mundi (Hort. Soc.), eine Riesenfrucht aus Amerika, aber gering und nur als Merkwürdigkeit auf Zwerg oder Spalier zu empfehlen. Dez., Frühjahr.

99. Großer Rabau = graue Herbstreinette (Diel), größer und ungleicher gerundet als die graue französische 34, sonst gleich, nur bis Dez. dauernd. Empfehlenswerthe Gartenfrucht für die Tafel.

Später Lederapfel = rother Cardinalsapfel 107, wahrscheinlich verwechselt und = graue französische Reinette 34
Grüne Reinette = Reinette von Canada 2.
Riesencalvil = wahrscheinlich: englischer Carolin (Knoop).

b) **Birnen.**

Bergamotte Crasanne (richtig) 95.

100. Hausemerbirne (Metzger), vorzügliche Wirthschaftsfrucht, besonders zu Wein. Dez. bis Ostern. Der Baum trägt in tiefgründigem Boden selbst an Landstraßen sehr reich.

101. Wergelbirne = Betzelsbirne (Metzger). Unter jenem Namen ist hier und in der Umgegend, namentlich bei Haßloch und an den Straßen bis Mutterstadt eine Birne bekannt, die nicht, wie Metzger bemerkt, eine kleinere Varietät, vielleicht ein Sämling des französischen Katzenkopfs, sondern einer kahlblättrigen Pfundbirne ist und ihren Namen nicht von dem Zerquetschen in einem Troge zu Wein, sondern dadurch erhalten hat, — wie man hier auch allgemein sagt, — daß sie zuerst „gewergelt" werden muß, wenn sie weich und genießbar werden soll; sie ist überhaupt nicht zum Rohessen geeignet, aber eine desto schätzbarere Wirthschaftsfrucht zu Wein, zum Schnitzen und Kochen, haltbar bis Mai. Mit der Gewohnheit, daß man lacht, wenn die Landleute daselbst

von dem Bearbeiten ihrer Wergelbirnen reden oder in den Baumschulen solche Bäume verlangen, begeht man ein Unrecht, denn es sind sehr nützliche, auch jenseits des Rheins geschätzte und überaus harte Früchte, die vorzüglich für Landstraßen geeignet sind; die gesunden Bäume tragen alljährlich, werden alt und so groß wie Eichen.

102. Wasserbirne oder Herbstmehlingsbirne = vielleicht die weiße Pfalzgrafenbirne (Zink), und noch nicht genau untersucht. Ein Gegenstück der vorhergehenden und wie jene eine ächt pfälzische Nationalfrucht, welche sowohl zum Rohgenusse, aber noch mehr zum Dürren und zu Wein verwendet wird. Diese große und einfarbig gelbe Birne reift im September, läßt sich aber nur einige Tage aufbewahren. Der gesunde dichte Baum trägt fast alljährlich sehr reich, trotzt jeder Witterung und wird überaus groß und alt. Um Neustadt findet man Bäume, welche jährlich 20 bis 50 Zentner Früchte liefern. Leider wird auch diese Sorte in Baumschulen nicht vermehrt und deshalb immer seltener.

NB. Wahrscheinlich stammt der Name „Pfalzgräfler und Pfalzgräfin" im übrigen Deutschland von den Sendungen her, welche durch den um den pfälzischen Obst- und Weinbau hochverdienten Herzog Johann Casimir in Neustadt an mehrere Fürsten, namentlich an den Pomologen Kurfürst August von Sachsen im Jahre 1582 gemacht wurden.

Glasbirne = sächsische lange grüne Winterbirne 88.
Kleine Bergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.
Wißmadambirne = Hermannsbirne 22.
Schmidtbirne = Winterrousselette 58.
Velenzerbirne = große Winterrousselette 62.
Graubirne = graue Junkerhansenbirne 96.

## 22. Herr Jakob Greyhühl in Insheim.

### Tafel- und Wirthschaftsfrüchte.

#### a) Aepfel.

Kellerapfel = weißer Matapfel 66, Varietät, welche Metzger in seinem Gartenbuche als rothbackiger Matapfel aufgeführt hat.
Süßapfel = Carmeliterreinette 53.

b) **Birnen.**

Sommerbergamotte = Wildling von Motte 78.
Lange Bergamotte = Virgouleuse 48.
Citronenbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.
Maibirne, 400 Gramm schwer, = Herzogin von Angouleme 5.

## * 23. Herr Lehrer Rödel und Gemeinde Dierbach.

### Wirthschaftsfrüchte von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Weiße Reinette = Reinette von Canada 2.
Calvil, Backapfel = rother Stettiner 30.
Calvil, = rother Herbsttaffetapfel 25.
Breitling = ächter Winterstreifling 29.
Backapfel = Lothringer Rambur 38.
Sauer- und Eisapfel = weißer Stettiner 32.
Haferapfel = Carmeliterreinette 53.
Sauerapfel = weißer Matapfel 66.
Süßapfel = deutsche Schafnase 37.
Schafnase = gelbe gestreifte Schafnase 36.

Ferner: eine Menge Aepfel, theils Lokalsorten, theils dort entstandene Sämlinge, darunter sehr interessante Spielarten.

b) **Birnen.**

103. Maibirne = Winterapothekerbirne, Bon Chrétien d'hiver (Merl.), eine der ältesten französischen Winterbirnen, die zwar in der Form, nicht aber in der Güte mit der allbekannten Sommerapothekerbirne concurriren kann, denn sie ist selbst im Mai nur eine Kochfrucht. Am besten als Mittags-Spalier auf Wildling.

104. Dummbirne = wahrscheinlich: Rummelterbirne (Rutz), der Riesling unter den Früchten, d. h. nach allen Erfahrungen in Baden und Württemberg die beste aller Mostbirnen, deren Wein vom Traubenwein kaum unterschieden werden kann; auch für den Haushalt hat diese Frucht einen hohen Werth, zudem die Bäume in jedem Boden und jeder Lage

sehr gesund sind, sehr groß und alt werden, und alljährlich überaus reichlich tragen. Okt.

105. Johannesbirne = Lang- oder Wadelbirne (Bodman), in Form und Farbe wie eine Gelberübe; in der Schweiz, im badischen und württemberger Oberlande ein hochgeschätzte Ciderfrucht. Der dichte Baum hat wollige Blätter und ist besonders dadurch von der Herbstmehlingsbirne 102 verschieden. In der Pfalz noch selten. Sept.

106. Pfefferbirne = Herbstpomeranzenbirne (Metzger), aus den alten Metzer Baumschulen, jetzt ziemlich verbreitet und als „Gewürzbirne" auf den Märkten bekannt. Eine gute Tafel- und vorzügliche Wirthschaftsbirne, die aber guten Boden verlangt, dann aber äußerst fruchtbar ist. Mitte Sept. Okt.

Madameschenkel = Frankfurterbirne 80.

Fellenzer = große Winterrousselette 62.

Sommerbergamotte = graue Herbstbutterbirne 16.

Französische Winterbirne = Winterbutterbirne 74.

## * 24. Herr D. Schall, Bierbrauer in Arzheim.

### Tafel- und Wirthschaftsfrüchte.

#### a) Aepfel.

107. Kohlapfel = wahrscheinlich: rother Cardinalsapfel (Diel), ein sehr veränderlich gefärbter Wirthschaftsapfel, der dem braunen Matapfel an Werth nachsteht, wenigstens sich nicht so lange aufbewahren läßt.

108. Rettigapfel = wahrscheinlich: Carlsapfel, Mela Carla (Gall.), aus Italien, und wie der vorige mit grünlichweißem Fleische. Der starkbelaubte Baum ist sehr fruchtbar. Oekonomiefrucht, die bis Frühjahr haltbar ist.

109. Kohlapfel = schwarzer Apiapfel, Api noir (Duh.), wie der kleine Apiapfel 3, aber durchaus schwärzlichroth überzogen, von demselben Werthe und ebenso interessant, besonders als Zwergbaum erzogen.

Schützenberger = ächter Winterstreifling 29.

Sauerapfel = deutsche oder grüne Schafnase 37.

Graue Reinette = graue Champagnerreinette 65.
Burgunder-Reinette = graue französische Reinette 34.
Sauerapfel = weißer Stettiner 32.
Reinette = grüne Reinette 49.
Weiße Reinette = französische Edelreinette 83.

b) **Birnen.**

Hermannsbirne oder St. Germain 22, Crasanne 95, Herzogin von Angouleme 5.

110. Pfundbirne = Tresor oder Liebesschatzbirne (Duh.), 370 Gramm schwer, eine lange, dickbauchige Pfundbirne aus Frankreich, die bis Frühjahr hält, für die Wirthschaft geschätzt, jedoch besser im Garten als Spalier auf Wildling erzogen wird. (Siehe auch 57.)

Bon chrétien (richtig) = Winterapothekerbirne 103.
Metzgerjean = graue Junkerhansenbirne (?) 96.
Bergamotte = Manna- oder Colmarbirne 47.
St. Michel = weiße Herbstbutterbirne 23.
Schweizerhose = gestreifte Hermannsbirne 79.
Storchenschnabel = eine interessante Zapfenbirne.

## 25. Gemeinde Marnheim.

### Oekonomiefrüchte von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Sauerapfel = rother Stettiner 30.
Winterreinette = Reinette von Canada 2.
Pfefferapfel = Champagnerreinette 45.
Weißer Kohlapfel = gestreifter Matapfel 66.
Goldreinette = Carmeliterreinette 53.
Schwarzer Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Paradiesapfel = rother Cardinalsapfel 107.

b) **Birnen.**

111. Frühe Bergamotte = Olandsbirne (Metzger), noch nicht pomologisch geprüft; eine große und sehr schöne pfälzische Nationalfrucht, so lebhaft geröthet wie die Ochsenherzbirne 56, nur ist die Frucht mehr kugelig oder eiförmig, dauert bis Neujahr. Wirthschaftsfrucht.

Rockſackbirne = weiße Herbſtbutterbirne 23.
Glockenbirne = Frankfurterbirne 80.
Dornbirne = wahrſcheinlich: Weinbirne 89.

## * 26. Herr J. Linzenmaier sen. in Geinsheim.

### Tafel- und Oekonomiefrüchte von Hochſtämmen.

a) Aepfel.

112. Quittenapfel = engliſcher Winterquittenapfel (Diel), ſchöne und ſehr werthvolle Wirthſchaftsfrucht, deren Baum ſehr lebhaft und hoch wächst, auch fruchtbar iſt. November, Frühjahr.

113. Lederapfel = Tulpencardinal (Diel), beduftet und durchaus dunkel geröthet, ſchöner als nützlich. Okt.
Großer Weinapfel, geſtreifter Kaiſerapfel = ächter Winterſtreifling 29.
Schafnaſe = gelbe geſtreifte Schafnaſe 36.
Großer Kohlapfel = brauner Matapfel 27.
Milchapfel = geſtreifter Bachapfel 67.
Rambur- und Kaiſer-Reinette = Reinette von Canada 2.
Großer Weißapfel = Champagnerreinette 45.
Süßapfel = kleiner Neußerling 28.
Matapfel = rother Taubenapfel 60.
Kleiner Kohlapfel = Winterveilchenapfel 27.
Bamberger = calvilartiger Winterroſenapfel 91.

b) Birnen.

Hermannsbirne oder St. Germain 22.

114. Oſter- oder Winterbergamotte (Duh.), eine alte franzöſiſche Gartenfrucht, die früher mehr bekannt und ſehr verbreitet war, jetzt nur noch in alten Bäumen vorhanden und trotz ihrer Haltbarkeit — bis Mai — von vielen anderen dieſes Geſchlechts übertroffen wird.

NB. In den Bergamotten und beſonders in den ſpätreifen herrſcht in der Pfalz noch eine große Verwirrung, abgeſehen, daß man hier alle butterhaft ſchmelzenden und rundlichen Früchte mit gewürzhaftem Geſchmacke Bergamotten nennt. Um hier nur einen kleinen Beitrag zu einer leichteren Unterſcheidung zu geben, mögen die Formen und Hauptmerkmale der verbreitetſten Winterbergamotten eine Stelle finden:

a) Crasanne: platt, grün, rostig angeflogen; Stiel 2" lang; Fleisch butterhaft schmelzend.

b) Bergamotte von Bugi: plattrund- kreiselförmig, hellgrün, später blaßgelb, sehr fein und dicht punktirt, wenig berostet; Stiel 1" lang; Fleisch körnig.

c) Oster- oder Winterbergamotte: rund- kreiselförmig, blaßgrün, später hell grünlichgelb, zimmtrostig angeflogen oder gefleckt; Stiel krumm und holzig, 1" lang; Fleisch markig.

d) Winterdechantsbirne oder Pfingstbergamotte: rund- eiförmig, etwas beulig, hellgrün, später grünlichgelb, stark braun punktirt und figurenrostig; Stiel fleischig, kaum 1" lang; Fleisch butterhaft schmelzend.

e) Bergamotte von Soulers: eiförmig, ungleichhoch, weißgelb, später hoch citronengelb, fein punktirt und nur oben etwas berostet; Stiel dick, 1" lang; Fleisch körnig.

Lederbirne = graue Junkerhansenbirne 96.
Sommerbutterbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.
Fellenzer = große Winterrousselette 62.
Feigenbirne = Winterbutterbirne 74.
Wässerling = Herbstmehlingsbirne 102.
Grüne Langbirne = sächsische lange grüne Winterbirne 88.

## * 27. Gemeinde Dannenfels.

### Oekonomiefrüchte von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

Edler Winterborsdorfer 63.

115. Sauerapfel = saurer Winterrambur (Merl.), große, platte Frucht, aber durchaus entbehrlich. Dez., Frühjahr.
Karthäuser = rother Winterrambur 54.
Bachapfel, Schafnase = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Grauer Rabau = graue französische Reinette 34.
Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Gillesapfel = deutsche Schafnase 37.
Mühlapfel = weißer Stettiner 32.
Strömling = ächter Winterstreifling 29.

Herrntafelapfel = rother Stettiner 30.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.
Schwarzer und weißer Kohlapfel = brauner und weißer Matapfel 59 und 66.
Goldreinette = französische Edelreinette 83.
Wachsapfel = Champagnerreinette (?) 45.

b) **Birnen.**

Hermannsbirne 22, Winterapothekerbirne 103.
Krummstielbirne = Leschasserie- oder Jagdbirne 73.
Spitzcolmar = Osterbergamotte 114.
Bißmadam = gute Louise 77.
Fellenzerbirne = große Winterrousselette 62.

## * 28. Herr J. C. Steigelmann in Rhodt.

### Schönes Zwergobst.

a) **Aepfel.**

Französische Edelreinette 83, dann die neueren: Beauty of Kent, Lincous pippin (?) etc.

116. Englische Wintergoldparmäne (Diel), die Goldkrone aller Aepfel! Schon vor vielen Jahren haben wir gesagt: „wer 100 Apfelbäume pflanzen will, soll 99 von dieser, die übrigen andere Sorten wählen." Größe, Schönheit, Haltbarkeit, Fruchtbarkeit, Güte, alles ist in dieser englischen Frucht vereinigt. Der Baum ist nicht empfindlich und trägt selbst auf ungebautem Boden sehr reich. Tafel- und Oekonomiefrucht vom ersten Range. Dez., April.

Grafensteiner = rother Winterrambur 54.

b) **Birnen.**

Hardenpont's Winterbutterbirne 18, weiße Herbstbutterbirne 23, Herzogin von Angouleme, 450 Gramm schwer, 5, Diel's Butterbirne, 530 Gramm, 7, Hermannsbirne, 270 Gramm, 22, Pastorenbirne, 410 Gramm, 8, Esperen's Bergamotte 19, Arenberg's Colmar 9, Josephine von Mecheln 12, Winterdechantsbirne 14, ꝛc.

117. Graf von Flandern (v. Mons), eine der neueren aus Belgien,

welche mit vielen anderen derselben Kategorie entbehrt werden kann. Der Baum hat wollige Blätter. Dez.

118. Sterckmann's Butterbirne (St.), Sämling von v. Mons aus Belgien. Große und edle Tafelfrucht als Zwergbaum. Jan.

119. Hofmarschallsbirne, Maréchal de Cour (v. Mons), belgischer Sämling, nur für Sammlungen. Okt., Nov.

120. Napoleon's Butterbirne, Bon Chrétien Napoléon (Liard), aus Belgien, köstliche und bereits weit verbreitete Tafelfrucht. Zwergbaum. Okt. Nov.

121. Poiteau's Butterbirne, Nouveau Poiteau (v. Mons), ebenfalls aus Belgien, aber geringer als die vorhergehende. Nov.

122. William's Apothekerbirne, Bon Chrétien William (Barnet), prachtvolle Frucht aus England, zweiten Ranges, für Gärten. Sept.

123. Edle Zapfenbirne, Bonne d'Ezée (Dup.-Jam.), neue Frucht aus Frankreich vom zweiten Range, für Zwerge. Sept.

124. Alenconer Feigenbirne (Biv.), 260 Gramm, ebenso, Nov., Dezember.

125. Schmelzende Pomeranzenbirne, Fondante de Noël (Esp.), aus Belgien, zweiten Ranges, aber sehr gewürzhaft. Dez., Jan.

Dann noch neuere: Beurré Langelier, Baronne de Mello, Beurré Luizet etc.

## * 29. Gemeinde Freinsheim.

### Wirthschaftsobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

Edler Winterborsdorfer 63, weißer Wintercalvil 1.

126. Rother Sommercalvil = eher: rother Herbstcalvil (Knoop), alte französische Frucht, die als Hochstamm in vielen Gärten vorkommt und für den Markt sehr geschätzt wird. Okt., Dez.

127. Wachs- oder weißer Wintertaffetapfel (Diel), sehr feine, glasartige Frucht, ohne Röthe; schöner Markt- und guter Wirthschaftsapfel. Dez., Frühjahr.

128. Goldreinette = Wicker Pepping (Hort. Soc.), Sämling aus England; durch die weite und ebene Kelcheinsenkung kennbar. Ziemlich gute Frucht zu jedem Gebrauche. Okt., März.

Pomme d'Abée = kleiner Apiapfel 3.
Streifreinette = Carmeliterreinette 53.
Goldreinette (richtig) = französische Goldreinette 51.
Heimerapfel = Bremerling 26.
Schafnase = weißer Wintertäubling 55.
Kaiserreinette, Reinette von Breda = Reinette von Canada 2.
Rabauapfel = vergoldete graue Reinette 72.
Kohlapfel (richtig) = brauner Matapfel 59.
Rothapfel oder Cronauer = Winterveilchenapfel 27.
Katzenkopf = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Graue Reinette = französische Edelreinette 83.
Mückenschüsser = eine sehr schöne rothe Reinette, vielleicht die englische Büschelreinette.

### b) Birnen.

Osterbergamotte 114, Winterapothekerbirne 103, Winterbeste- oder Jagdbirne 73, Hermannsbirne 22.

129. Graubirne = trockene Martinsbirne, Martin Sec (Duh.), braunrothe Wirthschaftsfrucht mit trockenem Fleische, aus Frankreich, in Hoch- und Zwergstämmen oft eingeführt. Jan., März. (Siehe 76.)

130. Forellenbirne (Christ), eine der schönsten und empfehlenswerthesten Birnen zu jedem Gebrauche; der Baum verlangt aber guten Boden und warme Lage. Nov., Dez.

131. Pfundbirne = deutsche Pfundbirne (Sickler), Frucht dickbauchig, beiderseits abnehmend und dadurch von anderen dieses Geschlechts verschieden. Der Baum wächst aufrecht und trägt gern. Gute Wirthschaftsfrucht. Dez., Febr. Vielleicht gleich mit 110.

Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.
Rattenschwanzbirne = Crasanne 95.
Schillerbirne, Cuisse Madame = gute Louise 77.
(Ohne Namen) = Pastorenbirne, 380 Gramm, 8.
Veldenzer (richtig) = große Winterrousselette 62.
Wergelbirne, in großen Exemplaren, = Betzelsbirne 101.
Herbstbutterbirne = Wildling von Motte 78.
Citronenbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.

## * 30. Herr Gustav Scharffenberger, Kaufmann in Homburg.

### Tafel- und Oekonomieobst.

#### a) Aepfel.

Weißer Wintercalvill, kleiner Apiapfel 3, französische Edelreinette 83, rother Herbstcalvil 126.

132. Landsberger Reinette (O.), erzogen vom Justizrath Burchardt in Landsberg a. d. Warthe; ein selbst in rauhen Lagen überaus lebhafter, früh und sehr tragbarer Baum, der besonders durch Velten in Speyer in der Pfalz verbreitet und vom Referenten in seiner „Pomona", Jahrgang 16, 1867, Seite 140, nach Verdienst hervorgehoben wurde. Empfehlenswerthe Frucht zu jedem Gebrauche. Herbst, Winter.

133. Langer grüner Gulderling (Diel), vorzügliche Wirthschaftsfrucht, die sich bis Sommer hält. Der lebhafte Baum ist zwar spät, dann aber sehr tragbar.

134. Englischer Königsapfel (Salzm.), prachtvolle Wirthschaftsfrucht, als Hochstamm mehr für geschützte Lagen. Der Baum ist licht und weitästig, trägt aber früh. Dez., Sommer.

135. Sommer-Rambur = Reinette von Orleans (Zink), der unübertrefflichen englischen Wintergoldparmäne sehr nahestehend, nur platter und mehr sternförmig oder netzartig berostet. Der Baum ist in jeder Form und die Frucht zu jedem Gebrauche empfehlenswerth. Dez., Winter.

136. Herbstrambur oder Breitarsch = gestreifter Kümmelrambur (Diel); Frucht groß, calvilartig, fettig und wohlriechend, für die Oekonomie. Okt.

137. Süße graue Reinette = gestrickte oder Hieroglyphenreinette (Diel), aus französischen Baumschulen als Rein. brodée, filée, marbrée etc. oft eingeführt. Die leicht kennbare Frucht welkt im Winter stark nnd gedeiht am besten im Garten als Zwergbaum, auch zur Zierde. Nov. Winter.

Paradiesapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Reinette Canada = grüne Reinette 49.
Weinapfel = gestreifter Matapfel 66.

Goldreinette = Reinette von Canada 2.
Winterrambur = weißer Stettiner 32.
Graue französische Reinette = Carmeliterreinette 53.

b) **Birnen.**

Herzogin von Angouleme 5.

138. Bollweiler Butterbirne (Baum.), aus Samen erzogen von Baumann in Bollweiler, entsprach aber nicht dem ertheilten Lobe, obgleich die Frucht bis Sommer dauert. Nur als Spalier auf Wildling lohnend.

## * 31. Herr Ludwig Bonn in Edenkoben.

Schönes Obst ohne Namen.

## * 32. Herr Adolph Deidesheimer in Neustadt.

Ebenso, interessante Südfrüchte dabei die Pfirsichmandel ꝛc

## * 33. Gemeinde Seebach.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Fremdes, deutscher Kohlapfel = rother Winterrambur 54.
Wolleschläger = rother Herfttaffetapfel 25.
Schafnase = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Karthäuser = Champagnerreinette 45.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Fremder Apfel = rother Cardinalsapfel 107.
Karthäuser = Bremerling 26.
Rabanapfel = Goldmohr, wenn die Blätter unterseits nicht bewollt.

b) **Birnen.**

139. Winterzucker = grüne Herbstapothekerbirne, Bon Chretién vert (Diel), französische Wirthschaftsfrucht, die in der Pfalz überall vorkommt, der allbekannten Sommerapothe-

kerbirne aber weit nachsteht und keine Vermehrung verdient. Okt., Nov.

140. Pfundbirne = kleine Pfundbirne (Christ), von der gemeinen Pfundbirne 40 dadurch verschieden, daß sie mehr grün und nie so hellgelb wird wie diese. Blatt kahl? — Empfehlenswerthe Wirthschaftsfrucht. Okt., Dez.
Cuisse Madame oder Winterbergamotte = gute Louise 77.
Beurré gris (richtig) = graue Herbstbutterbirne 16.
Faullenzer oder Winterbirne = große Winterrousselette 62.

## * 34. Gemeinde Schweighofen.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

141. Sternapfel = Sterncalvil (Diel), ein schöner Schlotterapfel, der nur wegen des lebhaften Wuchses und der großen Tragbarkeit einen Werth hat. Dez., Frühjahr.
Hermelding = ächter Winterstreifling 29.
Rosenapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Back- oder Kochapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Schafnase (richtig) = deutsche Schafnase 37.
Stromapfel = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Kohlapfel = rother Cardinalsapfel 107.
Gelbe Reinette = Reinette von Canada 2.
Zwiebelapfel = ein platter Winterstreifling.

#### b) Birnen.

Rothbirne = Frankfurterbirne 80.
Marbirne = deutsche Pfundbirne 131.
Madameschenkel = große Winterrousselette 62.
Amlose = weiße Herbstbutterbirne 23.
Dummbirne = Rummelter Birne (?) 104.

## 35. Herr Joh. Vaillant, Oekonom in Frankenthal.

### Pfundbirnen.

### * 36. Herr Bürgermeister Jak. Adam in Oberotterbach.

a) Aepfel.

Weiße Reinette = Reinette von Canada 2.
Backapfel = weißer Stettiner 32.
Calville = rother Herbsttaffetapfel 25.
Wachsapfel = Champagnerreinette 45.
Cattenjackapfel = weißer Wintercalvil 1.
Grauapfel = gestreifter Matapfel 66.

b) Birnen,

unter dem Collectionamen: französische = Wildling von Motte 78 Herzogin von Angouleme 5, Crasanne 95.

### 37. Gemeinde Kapsweier.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) Aepfel.

142. Roßapfel = großer Rambur (Diel), als Rambour le gros aus französischen Baumschulen oft eingeführt und in vielen Gärten zu finden. Nov., Jan., ohne besonderen Werth.
Strömapfel = ächter Winterstreifling 29.
Schweizer Breitling = weißer oder gestreifter Matapfel 66.
Hemeldinger (richtig) = Bremerling 26.
Breitarsch = gestreifter Kümmelrambur 136.

b) Birnen.

143. Zuckerbirne = spanische Apothekerbirne, Bon Chrétien d'Espagne (Merl.), eine aus Frankreich sehr verbreitete Wirthschaftsfrucht, die auch als gelbe Herbstpankratiusbirne vorkommt und eine Schwester der grünen 139, aber empfehlenswerther ist. Nov., Dez.
Madameschenkel = graue Junkerhansenbirne 96.

NB. Mit jener Bezeichnung werden in der Pfalz, wie ersichtlich, viele ganz verschiedene Birnen beehrt und viele Gärtner haben diesen Namen zu jeder langen Frucht im Munde. Die alte französische Cuisse Madame oder Frauenschenkel ist wohl eine lange Birne, welche aber schon Ende Juli oder Anfangs August reift und in Obstausstellungen Ende Septembers nicht mehr vorkommen kann.

## * 38. Herr Langenstein in Maximiliansau.

### Edelobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

144. Rother Bachapfel = großer rother Winterparadiesapfel (Knoop), aus französischen Baumschulen in Hochstämmen als: double rouge de Paradis seit Jahren eingeführt. Schöne und gute Wirthschaftsfrucht. Dez., Frühjahr.
Pfundapfel = großer Rambur 142.

#### b) Birnen.

145. Große Bergamotte = wahres Winterwunder, Merveille d'hiver. Diese alte französische Tafelfrucht wurde von den alten Pomologen, namentlich von Diel zeitlebens vergeblich gesucht. In der Pfalz wird sie schon längst kultivirt und nach ihrem Werthe geschätzt, allein ihr Name war nicht bekannt, obschon sie sich durch ihre auslaufende graue Stielspitze von allen Birnen unterscheidet; jedenfalls ist sie unter irgend einer anderen Benennung in Edelschulen zu finden. Sie reift um Weihnachten, schmeckt muskatellerartig, wie die kleinste Muskatellerbirne (sept en gueule, sieben auf ein Maul) und hat ein sehr feines, fast schmelzendes Fleisch. Der Baum trägt als Zwerg und Hochstamm sehr früh und überaus reich und scheint deshalb nicht empfindlich zu sein. In der Ausstellung war sie 9 mal vertreten: also hier, bei Herrn Dr. Knecht in Neustadt, Fräulein Susanne Conrad in Mörzheim, in der Sammlung der Kreisirrenanstalt Klingenmünster, bei Herrn Lauermann in Rüssingen, Herrn G. Biebel in Forst (ein thätiger Sammler, am letzten Tage der Ausstellung gestorben), Herrn Janson in Harxheim, im Garten der kgl. Kreisgewerbschule Kaiserslautern und bei Herrn Müller Wernz in Erpolzheim.
Gelbe Bergamotte = gute Louise 77.
Grüne Bergamotte = sächsische lange grüne Winterbirne 88.
Winterbergamotte = Hermannsbirne 22.

### 39. Herr Bürgermeister M. Hund in Venningen.

Einige Kernobstfrüchte, dabei ein Apfel ohne Namen:

146. Weißer Sommertaffetapfel (Christ), auch Papierapfel, eine prachtvolle weiße Frucht vom zweiten Range, für Gärten. Mitte Aug. 4 Wochen.

### 40. Herr A. Lehrer Völlinger in Venningen.

1 Apfel- und 1 Birnsorte ohne Namen.

### * 41. Kreis-Irren-Anstalt Klingenmünster.

Große Sammlung von Aepfeln und Birnen, meistens Tafelobst, allein nur nummerirt. Dabei waren unter anderen:

147. Apfel und Birne auf einem Stamme, unter welchem Namen ein birnförmiger Apfel von einer Baumschule in Metz verbreitet wurde. Sehr interessante Form, welche allgemeine Bewunderung erregte; sonst ohne wahren Werth.
148. Gelber sternförmiger Apiapfel, Api étoilé (Diel), ein schönes Aepfelchen aus Italien, welches mit 3 rivalisirt.

### * 42. Herr Gottfried Ochsner in Edenkoben.

Neuere Birnen in Prachtexemplaren von Zwergbäumen.

149. Soldatenbirne, Soldat laboureur (Esp.), in Belgien 1820 aus Samen, vorzüglich zu jedem Gebrauche. Okt., Nov.
Pastorenbirne 8, Triumph von Jodoigne 4, dann noch Davy, Poire de Laudreck (?) etc.
Bergamotte Laviry = Crasanne 95.

### * 43. Fräulein Susanne Conrad in Mörzheim.

Schönes Kernobst von Zwergbäumen, ohne Namen.

## * 44. Gemeinde Rinnthal.

### Oekonomieobst.

a) **Aepfel.**

150. Süßer Stampfapfel = eine Art Stettiner, vielleicht: deutscher Glasapfel (Els.), alte deutsche Wirthschaftsfrucht, die in vielen Abänderungen vorkommt und in ihrem Werthe noch nicht genug bekannt ist. Der Baum wird sehr groß und alt, und trägt selbst in rauhen oder Gebirgsgegenden jedes Jahr überaus reichlich. Frühjahr, Sommer.

151. Ueberrheiner = Nelkenapfel (Diel), ein schöner, aber sehr geringer Sauer-Streifling, der im jenseitigen Bayern als Blauapfel an allen Landstraßen vorkommt und jetzt überall verpönt ist.

Schläfer = gestreifter Matapfel 66. Identisch mit 39?
Saurer Stampfapfel, Bamberger = weißer Stettiner 32.
Bachapfel = deutsche Schafnase 37.
Gelbe Reinette = Reinette von Canada 2.
Augustcalvil = rother Herbstcalvil 126.
Hasenmäuler = weißer oder gestreifter Matapfel 66.
Bubenapfel = Champagnerreinette (?) 45.
Thalapfel = wahrscheinlich: ächter Winterstreifling 29.

b) **Birnen.**

152. Langstieler = Rattenschwanzbirne, eine pfälzische Nationalfrucht, die wie die Rebes-, Rosenwasser-, Deidesheimersbirne und andere im Bezirke Neustadt immer mehr verschwindet, weil sie in Bäumen nirgends mehr zu erhalten und sonst nicht mehr nachgezogen wird. Es ist eine ausgezeichnete Wirthschaftsfrucht, die in jeder Lage reichlich trägt und alle Beachtung verdient. Ob sie identisch mit der in Württemberg geschätzten Langstielerin (Walk.), konnte noch nicht festgestellt werden. Okt., Nov.

153. Bimbirne = graue Speckbirne (Diel), auch in Franken vorkommend und berühmt durch ihre Fruchtbarkeit; sonst sehr gute Wirthschaftsfrucht. Sept., Okt.

Franzosenbirne = rothe Bergamotte 46.

Butterbirne = Herbstpomeranzenbirne 106.
Perlmutterbirne = Wildling von Motte 78.

## * 45. Gemeinde Wörth.

### Tafel- und Oekonomieobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

Kleiner Apiapfel 3, edler Winterborsdorfer 63, calvilartiger Winterrosenapfel 91.

154. Stromapfel = Grafensteiner (Hirschf.), ein Calvil aus Holstein, nun sehr verbreitet und einer unserer besten Aepfel zu jedem Gebrauche und für jede Lage, kennbar durch die fette Oberfläche, deren Wohlgeruch durch Reiben sich selbst der Hand mittheilt. Okt., Dez. War in der Ausstellung nur in einigen Exemplaren vertreten.

155. Rosenapfel = Tyroler Rosenapfel (Diel), angenehme Tafel- und Wirthschaftsfrucht, deren Baum früh fruchtbar ist. Dez., Sommer.

156. Prinzenapfel (richtig) oder rothgestreifter Schlotterapfel (Hennig), eine über ganz Deutschland verbreitete und überall hochgeschätzte Wirthschaftsfrucht, die bei uns viel mehr beachtet werden sollte. Sept., Nov. Bei den meisten schlottern die Kerne, wenn die Frucht geschüttelt oder auf die Hand geklopft wird.

Süßapfel = weißer Wintertäubling 55.
Bachapfel = rother Winterrambur 54.
Kohlapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Rothapfel, Champagner = rother Herbsttaffetapfel 25.

#### b) Birnen.

Winterbutterbirne oder Chaumontel 74, Hermannsbirne oder St. Germain 22.

157. Muskateller = große Wintercitronenbirne (Diel), eine stark gewürzte Birne für den Landmann, leider nur als Zwergbaum lohnend. Dez.

Herbstbonchretien (richtig) = spanische Apothekerbirne 143.
Senfbirne = Winterrousselette 58.
Herbstbergamotte, fast ½ Pfd. schwer, = weiße Herbstbutterbirne 23.

### * 46. Herr W. Kümmich in Gleisweiler.

Einige schöne Kernobstsorten, namentlich Aeste voll behängt mit der Schweizerhose 97.

### 47. Herr Wilhelm Schuster, Weinbergsbesitzer in Kallstadt.

Weintrauben-Sorten.

### * 48. Gemeinde Oberhausen (Bergzabern).

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 63, graue französische Reinette 34.
Weiße Reinette = graue französische Reinette 34.
Gelber Backapfel = Champagnerreinette 45.
Grüner Backapfel, Breitling = weißer Stettiner 32.
Rother Backapfel = rother Stettiner 30.
Muskateller, rother Calvil = rother Herbsttaffetapfel 25.
Rother Haferapfel = leberrother Himbeerapfel 52.
Haferapfel = ächter Winterstreifling 29.
Gelbe und weiße Reinette = Reinette von Canada 2.
Schafnase, Süßapfel = deutsche Schafnase 37.
Kleine Reinette = rother Fenchelapfel 41.
Rother Süßapfel = Carmeliterreinette (?) 53.
Hermelding = ein Winterstreifling.
Kornapfel = ein gestreifter Taubenapfel.
Kohlapfel = eine sehr schöne rothe Netzreinette, ähnlich dem Leckerbissen, nur kugeliger.
Schützenberger = ein schön gestreifter Rosenapfel.
Süßer Schützenberger = rheinischer gestreifter Winterrambur (?), süßer gestreifter Sommerrabau (?), von Conditoren sehr gesucht wegen dem auffallend süßen Fleische.

b) **Birnen.**

Damenschenkel = Hermannsbirne 22.
Melonenbirne = Schweizerhose 97.
Gewürzbirne = Herbstpomeranzenbirne 106.
Sommerbergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.
Quittenbirne = spanische Apothekerbirne 143.

Schwabenbirne = Frankfurterbirne 80.
Fellenzer = große Winterroussellette 62.
Französische Fellenzer = dieselbe (?).
Runde Winterbirne = Wergel- oder Betzelsbirne 101.
Winterbergamotte = Diel's Butterbirne 7.
Schmalzbirne = Crasanne 95.
Dummbirne = Rummelterbirne (?) 104.

### * 49. Herr Eugen Stumpf in Dürkheim.

Schönes Tafelobst.

a) **Aepfel.**

Goldrabau = Reinette von Canada 2.
Eisapfel = grüne Reinette 49.
Kohlapfel = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Citronenapfel = weißer Wintercalvil 1.
Weinapfel = eine weiße Reinette.

b) **Birnen.**

Kolber und Spitzkolber = Hermannsbirne oder St. Germain 22.

### * 50. Gemeinde Gleishorbach.

Oekonomieäpfel von Hochstämmen.

Grüne und französische Reinette = Reinette von Canada 2.
Hermelding = Winterveilchenapfel 27.
Rother Wintercalvil = rother Herbsttaffetapfel 25.
Strömapfel = gestreifter Bachapfel 67, stark geröthete Varietät.

(51 und 52 siehe den **Catalog der pfälzischen Obstausstellung.**)

### * 53. Herr Dr. Dittrich in Dürkheim und 54. Herr Jakob Exter in Neustadt.

Sehr schönes Tafelobst meistens von Zwergbäumen und ohne Namen.

### * 55. Herr Peter Mang in Heltersberg.

Schönes Oekonomieobst.

### 56. Herr Abraham Löb und
### 57. Herr Reinhardt in Neustadt.

Schöne Aepfel und Birnen, ohne Namen.

### * 58. Herr Joh. Schick in Weisenheim am Sand.

Tafel- und Oekonomieobst von Hochstämmen und Zwergbäumen.

**a) Aepfel.**

Reinette von Canada 2, kleiner Api apfel 3, rother Wintercalvil 24, Landsberger Reinette 132, weißer Wintercalvil 1, Gloria mundi, 490 Gramm schwer, 99, englische Wintergoldparmäne 116, edler Winterborsdorfer 63 2c. Reinette Canterbury und Cadeau du General sind neuere Früchte.

158. Gaesdonker Goldreinette (Diel), edle Gartenfrucht, die mehr Beachtung verdient, da der Baum sehr lebhaft, groß wird und fruchtbar ist. Dez., Frühjahr.

159. Englische Reinette (Diel, Sickler).

NB. Mit diesem Namen und daß diese Frucht identisch sein soll mit der Reinette von Canada (Bret.), der Pariser Rambur-Reinette (Diel), der Prachtreinette (Christ), Nordreinette (Christ), weißen antillischen Reinette (Schmidb.) und vielen anderen, sind die Akten noch lange nicht geschlossen. Während der Ausstellung folgte Referent zwar den übrigen Pomologen, indem alle diese Früchte unter dem Namen Reinette von Canada festgehalten worden sind. Es ist aber sicher, daß trotz der auffallenden Verschiedenheit derselben Sorte von einem Zwergbaume und einem Hochstamme in dieser Reihe wenigstens drei wirklich verschiedene Varietäten festgestellt werden können, die auch in der Ausstellung leicht zu unterscheiden, aber wegen Mangel an Zeit nicht zu trennen waren. Die Franzosen wissen ebenfalls sehr gut ihre Reinette d'angleterre von der Reinette de Canada, sogar noch eine Canada gris, die auch in vorliegender Collection vertreten, zu unterscheiden. Die erste größere Obstausstellung wird hoffentlich diese schon lange schwebende Frage zur endgültigen Entscheidung bringen.

160. Winterparmäne — Goldzeugapfel, Drap d'or (Duh.), aus Frankreich, jetzt in vielen Gärten zu finden und einer der empfehlenswerthesten Aepfel zu jedem Gebrauche. Der holzreiche Baum ist alljährlich sehr fruchtbar. Nov., Febr.

161. Rother Fenchelapfel = grauer Fenchelapfel (Duh.), alte und in Frankreich sehr beliebte und verbreitete Frucht, die auch bei uns oft in Gärten vorkommt und von 41 nur durch die Farbe verschieden, sonst aber in Allem gleich ist.
Silberapfel = gestreifter Bachapfel 67. Unter jenem Namen im ganzen badischen Odenwalde bekannt.
Mutterapfel = rother Cardinalsapfel 107.
Taffetapfel (richtig) = Wachs- oder weißer Wintertaffetapfel 127.
Streifling = ächter Winterstreifling 29.
Heimerapfel = Bremerling 26.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Breitling = rother Stettiner 30.
Rosenwasserapfel = Lothringer Rambur 38.
Reinette franche = Reinette von Canada 2.

b) **Birnen.**

162. Schwesterbirne, deux-soeurs (Esp.), neue Tafelfrucht aus Belgien, groß und gurkenförmig und dadurch schon interessant. Der pyramidalische Baum ist stachelig und sehr fruchtbar. Nov.
Osterbergamotte 114, Hermannsbirne 22, gestreifte Hermannsbirne 79, Soldatenbirne 149, Herzogin von Angouleme 5, Winterbeste- oder Jagdbirne 73, Virgouleuse oder Paradiesbirne 48, Napoleon's Butterbirne 120 ꝛc.
Adolphine Richard und Dafour's Dechantsbirne sind neuere Früchte.
Beurré grün = graue Herbstbutterbirne 16.
Wellenzer = große Winterrousselette 62.
Herbstbergamotte = Wildling von Motte 78.

## * 59. Herr Peter Kühn in Neustadt.

### Tafel- und Wirthschaftsfrüchte von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Gestreifter Bachapfel 67.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.

Reinette = Carmeliterreinette 53.
Sommer- oder Augustapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Hemeldinger = Bremerling 26.

b) **Birnen.**

Winterbutterbirne oder Chaumontel 74, gute Louise 77, Osterbergamotte 114, Herbstmehlingsbirne 102, Wildling von Motte, 330 Gramm schwer, 78.

163. Bonchretien oder (verdorben) Bankritiesbirne, in Deidesheim: Milaxbirne = Sommerapothekerbirne, Bon-Chrétien d'été (Duh.), uralte Frucht aus dem Süden, jetzt überall bekannt und geschätzt. Der Baum ist nur in feuchtem Boden und in warmer Lage rentabel. Sept.
Fellenzer = große Winterrousselette 62.
Kolbe und Winterbergamotte = Hermannsbirne oder St. Germain 22.

## * 60. Herr Wilh. Mees, Bürgermeister, und Herr Dan. Salm, Gemeindeschreiber in Freimersheim.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

164. Archapfel = quittenförmiger Gulderling (Diel), deutsche und in der Form sehr veränderliche Wirthschaftsfrucht vom zweiten Range. Jan., Frühjahr.

165. Süßapfel = gestreifter walzenförmiger Schlotterapfel (Hennig), aus Thüringen und sehr interessant, rein walzenförmig, klopft man die Frucht auf die Hand, so hört man die Kerne schlottern, wie bei 156, mit dem sie nahe verwandt und vielleicht identisch ist. Okt., Dez.
Streifapfel = rothgestreifter Schlotterapfel 156.
Rothapfel = gemeine rothe Reinette 35.
Grüner Backapfel = grüne Reinette 49.
Goldreinette = Reinette von Canada?
Gelber Backapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Kalwin = leberrother Himbeerapfel 52.

b) **Birnen.**

Rattenschwanzbirne siehe 152.

Bergamotte = Winterbeste- oder Jagdbirne 73.
Fellenzer = große Winterroussellette 62.

*** 61. Herr Carl Drescher, Gärtner in Freinsheim.**

Tafel- und Oekonomieobst.

Französische Edelreinette 83, Calville St. Sauveur, neue Frucht.

166. Graue Goldreinette = wahrscheinlich: Carpentin (Diel), der sich durch seinen langen und dünnen Stiel auszeichnet. Die zahlreichen grauen Reinetten können überhaupt nicht in einer Ausstellung, wo so wenig Orginalfrüchte vorhanden, sondern erst nach mehrjähriger Prüfung genau unterschieden werden, zumal die großen oder mittelgroßen Sorten, auf Hochstämmen erzogen, besonders in geringem Boden oder sonst verkrüppelt, zu den kleinfrüchtigen Varietäten herabsinken und trotz der sichersten Unterscheidungsmerkmale dadurch dennoch irre führen.

167. Herefordshire Pearmain = englische Königsparmäne (Rea), platter, in der Farbe trüber und stärker punktirt als die englische Wintergoldparmäne, dagegen saftreicher, jedoch nicht besser. Nov., Winter.

Rother Mutterapfel = großer rother Winterparadiesapfel 144.

Reinette = englische Wintergoldparmäne 116.

Englische und Kaiser-Reinette = Reinette von Canada 2, (siehe auch 159).

Heimerapfel = Bremerling 26.

Eisapfel, Sulinger Grünecke, 430 Gramm schwer, = Hausmütterchen 98.

Belle d'amérique = derselbe. Man vergleiche übrigens Dochnahl's Obstkunde, Band 1, Nr. 325 Hausmütterchen (Sickler), belle Josephine (Lelieur) und Nr. 326 monströser Rambur, Gloria Mundi (Hort. Soc.).

b) **Birnen.**

Winterapothekerbirne 103.

168. Große Colmar van Mons (Duquesne), neue Frucht aus

Belgien, fast durchaus berostet und nur dadurch von Werth, daß sie bis März oder April dauert. Zwergbaum.

169. Perlemottbirne = Dussart's Bergamotte (Duss.), ebenfalls neu aus Belgien, gelb und sehr saftvoll, weinig, mehr Wirthschafts- als Tafelfrucht. Dez., Jan.

Faullenzer = große Winterrousselette 62.

Cuisse-Madame, Bismadam, = gute Louise 77.

Graue Herbstbirne = Manna- oder Colmarbirne 47.

(62: siehe zweite Abtheilung.)

## * 63. Gemeinde Impflingen durch Herrn Lehrer Wüst.

Meistens Oekonomieobst von Hochstämmen.

### a) Aepfel.

170. Lederapfel = wahrscheinlich: Koettenicher Streifling (Diel), ein schöner kegelförmiger Apfel mit saftvollem Fleische, sehr empfehlenswerth für die Oekonomie. Winter, Frühjahr.

Schützenberger = ächter Winterstreifling, (siehe 29 und 64).

Schafnase (richtig) = deutsche Schafnase 37.

Calville = calvilartiger Winterrosenapfel 91.

Streifling = gestreifter Bachapfel 67.

Hermelding = kleiner Reutzerling 28.

### b) Birnen.

Herzogin von Angouleme 5.

171. Aremberg, Beurré d'Aremberg (Desch.), nicht Hardenpont's Winterbutterbirne, unter welchem Namen in Frankreich die Aremberg verstanden wird. Tafelfrucht ersten Ranges, rostig überzogen, mit fleischigem Stiele. Der schwache Baum muß als Zwerg auf Wildling veredelt werden. Okt., Nov.

172. Winterbirne, 320 Gramm schwer, = Clairgeau's Butterbirne (Clairg.), Sämling aus Nantes, prachtvolle Tafelfrucht vom ersten Range. Okt., Dez.

Herbstbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.

Winterbirne = sächsische lange grüne Winterbirne 88.

Bergamotte = Osterbergamotte 114.
Flaschenbirne = Pastorenbirne 8.

## * 64. Herr Spiegel in Großfischlingen.

### Tafel- und Oekonomieobst.

#### a) Aepfel.

Bundamie = kleiner Apiapfel 3.
Paradiesapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Rothapfel = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Kalwin, 300 Gramm schwer, = rother Winterrambur 54.
Backapfel = weißer Wintercalvil 1.
Goldreinette = vergoldete graue Reinette 72.
Backapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Weinapfel = ächter Winterstreifling 29.
Graureinette = graue Champagnerreinette 65.

#### b) Birnen.

Schmedbirne, im Unterlande Schmidtbirne = Winterrousselelette 58.
Bergamotte = Crasanne 95.

## * 65. Herr Heinr. Morsch, Gärtner in Dürkheim.

### Tafel- und Oekonomieobst.

#### a) Aepfel.

Rother Herbstcalvil 126, gestrickte Reinette 134, weißer Wintercalvil 1, Kaiser Alxander, 530 Gramm schwer, 90, Reinette von Canada 2.

173. Hawthornden = weißer Hawthornden-Apfel (Hort. Soc.), aus Schottland, ein stets unregelmäßig geformter Süßapfel ohne besonderen Werth. Okt., Dez.

174. Reinette rouge = wahrscheinlich: Leckerbissen (Diel), aus Holland, schöne, dunkelrothe, eigenthümlich goldartig berostete Frucht von länglicher oder Walzen-Form und süßem Fleische. Besonders als Zwergbaum zu empfehlen. Nov., Dez.

Bundapfel = kleiner Apiapfel 3.
Kohlapfel = großer rother Winterparadiesapfel 144.

Wohlschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Roi d'Angleterre (richtig) = englischer Königsapfel 134.
de Saaregemuine = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Karthäuser = Bremerling 26.
[Herefordshire foundling = Fündling aus Bedfordshire (?)

b) **Birnen.**

Hardenpont's Leckerbissen 15, Osterbergamotte 114, Regentin (Passe Colmar) 21, weiße Herbstbutterbirne 23, Hermannsbirne oder St. Germain, 270 Gramm, 22, General Todleben, 420 Gramm, 6, graue Herbstbutterbirne 16, Poiteau's Butterbirne 121, Pastorenbirne 8, Herzogin von Angouleme, 450 Gramm, 5, Esperen's Bergamotte, 410 Gramm, 19, Diel's Butterbirne, 550 Gramm schwer, 7.

175. Gestreifte Rousselette, Rousselet panaché (Flotow), eine bunt gestreifte Varietät der alten gewürzhaften Rousselette von Rheims (Duh.). Als Zwergbaum eine ebenso schöne als angenehme Tafelfrucht. Sept., Okt.

176. Bunte Crasanne, Crasanne panaché (Duh.), dieselbe gestreifte Abart der allbekannten Crasanne. Nur als Zwerg auf Wildling empfehlenswerth.

177. Beurré superfine, wenn nicht die Beurré Diel, eine ähnliche neue Tafelfrucht.

178. Aremberg d'hiver = Hardenpont's späte Winterbutterbirne, Beurré de Rance (Hard.), nicht zu verwechseln mit 18 oder 171. Aus Rance im Hennegau in Belgien. Eine fast durchaus braun berostete, aber sehr empfehlenswerthe Tafelbirne für Gärten als Zwergbaum. Dez., Jan.

## * 66. Herr Jak. Kern, Gärtner in Landau.

### Schönes Tafel- und Wirthschaftsobst meistens von Zwergbäumen.

a) **Aepfel.**

Kaiser Alexander, 342 Gramm, 90, Gloria mundi, 440 Gramm, 98, kleiner Apiapfel 3, großer Apiapfel 229, schwarzer Api 109, weißer Wintercalvil 1, rother Wintercalvil 24, rother Herbstcalvil 126, englische Wintergoldparmäne 116, Hawthornden 173, Luikenapfel 250, rother Taubenapfel 60, Baumann's rothe Winterreinette 222, Reinette von Canada 2, Gaesdonker

Goldreinette 158, französische Edelreinette 83, englische Spitalsreinette 68, graue französische Reinette 34, kleine graue Reinette 33, französische Goldreinette 51, Ribstoner Pepping 179, edler Winterborsdorfer 63, Zwiebelborsdorfer 31, Reinette von Orleans 135, Goldzeugapfel 160, Kastanienapfel 92 (?) ꝛc.

Neuere und neueste: Fürst Bismarck (neue Goldreinette von sehr schönem und edlem Ansehen), Alfriston's Api (Winter, Frühjahr), Beauty of Kent (sehr fruchtbare große und schöne Frucht), Borovitzki (aus Taurien, schönster und fruchtbarster Frühapfel vom zweiten Range, Mitte Aug. 3 Wochen), Calville bois bunelle (mittelgroß, sehr edel), Calville de Mausions (?) (sehr empfehlenswerth), Deans Codlin großer gelber Apfel ersten Ranges, sehr fruchtbar und empfehlenswerth, Oktober, Februar), goldener Harvey-Apfel (dunkel rothbraun überzogen, durch fast kahle Blätter unterschieden, werthvolle Wirthschaftsfrucht, Dez., Mai), Lineous pippin (?) (einer der schönsten und fruchtbarsten Tafeläpfel, Nov., Jan.), Ostogatte (mittelgroß, Herbst, Winter), Reinette Clochard (mittelgroß), graue Canada-Reinette (sehr schöne, edle, graue Reinette, und fruchtbar), Rein. grande mère (große und sehr edle Frucht, tragbar), kleine graue Anisreinette (sehr fruchtbar und ausgezeichnet gut), Rein. peupion (groß, sehr fruchtbar), Rudolph's Zwiebelborsdorfer (neu, sehr schätzbar, dem edlen Winterborsdorfer ähnlich, stark wachsend, früh und reich tragend), Londoner Pepping (sehr schöner, flach gerippter Tafel- und Wirthschaftsapfel, sehr fruchtbar und empfehlenswerth, Nov., April), Fündling aus Bedfordshire (370 Gramm, veränderlich geformte, große, gelbgrüne Frucht, Nov. März), Calville St. Sauveur etc.

Belle Josephine = Hausmütterchen 98.
Blanche d'Espagne = gelbe spanische Reinette 61.
de Saaregemuine = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Pearmaine Herefordshire = englische Königsparmäne 167.
Reinette de Caux = holländische Gold- oder große Casseler Reinette 223.
Roi d'angleterre = englischer Königsapfel 134.
Rother Augustiner = rother Herbsttaffetapfel 25.

b) Birnen.

Crasanne 95, Esperen's Bergamotte 19, Winterbutterbirne oder Chaumontel 74, weiße Herbstbutterbirne 23, Clairgeau's Butterbirne 172, Hardenpont's Winterbutterbirne, 300 Gramm, 18, Diel's Butterbirne 7, Sterckmann's Butterbirne 118, Winterapothekerbirne, 440 Gramm, 103, edle Zapfenbirne 123, Catillac 57, Aremberg's Colmar 9, Manna- oder Colmarbirne 47, Graf von Flandern 117, Hofmarschallsbirne 119, Pastorenbirne, 480 Gramm, 8, Hardenpont's Leckerbissen 15, Schwesterbirne 162, Winterdechantsbirne 14, Alenconer Feigenbirne 124, General Tobleben, 320 Gramm, 6, holzfarbige Butterbirne 195, Josephine von Mecheln 12, gute Louise von Avranches 181, Marie Louise 10, trockene Martinsbirne 76, Hermannsbirne oder St. Germain 22, gestreifte Hermannsbirne 79, Erzengel Michael 213, Triumph von Jodoigne 4, Gregoires Butterbirne 182, bunte Crasanne 176, Herzogin von Angouleme, 380 Gramm, 5.

Neuere und neueste: Baronne de Mello (sehr fruchtbar), Bergamotte Gaudry, Berg. Lafay, Berg. lucrative, Bezy de Mai (neue edle Winterfrucht), Bezy Veterans (Winterfrucht), bunte Amanlifer, Beurré de fevrier (mittelgroß, sehr fruchtbar), Beurré Gendron, 350 Gramm, (große neue Winterbirne, sehr fruchtbar), Beurré Hardy, Beurré Langelier, Colmar des Invalides (sehr fruchtbare große Winterbirne), Colmar de Mars, Doyenné Jamin (neu, Winter, Frühjahr), Louise bonne de printemps (neue Winterbirne), Nec plus meuris (sehr schöne und fruchtbare Tafelbirne), St. Mark (graue Kochbirne), Schmelbirne (bei Landau sehr beliebte Kochbirne, großer Baum), Bergamotte de Partenay, fast 500 Gramm schwer, (sehr groß), Triumph der Pomologie 2c.

Fondante ou belle de Noël = schmelzende Pomeranzenbirne 125.

Blumenbach's Butterbirne = Soldatenbirne 149.

Bon Chrétien Napoléon = Napoleons Butterbirne 120.

Bon Chrétien William = William's Apothekerbirne 122.

Beurré Bosc = Bosc's Zapfenbirne 207.

Fondante des Bois = holzfarbige Butterbirne 195.

Passe Colmar = Regentin 21.

Passe crasanne = verbesserte Crasanne 180.

Feldenzerbirne = große Winterrousselette 62.

Verte longue jaspé = Schweizerhose 97.
Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.

Außerdem 24 schön gezogene Zwergbäume mit Früchten, unter Nr. 125 im Catalog der pfälzischen Obst-Ausstellung.

## * 67. Herr Gust. Schellhorn-Wallbillich's Erben in Forst.

### Meistens neue Obstsorten von Zwergbäumen, in wahren Prachtexemplaren.

#### a) Aepfel.

Weißer Wintercalvil, 400 Gramm, 1, Reinette von Canada, 320 bis 430 Gramm, 2, kleiner Apiapfel 5, französische Edelreinette 83.

179. Ribstoner Pepping (Forst.), 350 Gramm schwer, in London eine bekannte und geschätzte Marktfrucht und auch bei uns einer der vorzüglichsten Aepfel zu jedem Gebrauche. Als Hochstamm macht der Baum vieles Holz und ist in gebautem Boden auch im Felde sehr fruchtbar. Nov., Winter.

Belle Dubois, 590 Gramm schwer, = monströser Rambur oder Gloria mundi 98.
Zimmtapfel = ächter Wintersteifling 29.
Kohlapfel = rother Winterrambur (?) 54.

#### b) Birnen.

Regentin (Passe Colmar) 21, Alenconer Dechantsbirne 13, Hardenpont's Leckerbissen, 330 Gramm, 15, Esperen's Bergamotte, 270 Gramm, 19, Clairgeau's Butterbirne, fast ½ Pfd. schwer, 172, Diel's Butterbirne, 450 Gramm, 7, Herzogin von Angouleme, 490 Gramm, 5, Hardenpont's Winterbutterbirne, 400 Gramm, 18, Triumph von Jodoigne, 510 Gramm, 4, Pastorenbirne, 260 Gramm, 8, Pfingstbergamotte oder Winterdechantsbirne, 300 Gramm, 14, belle de Noël oder schmelzende Pomeranzenbirne 125, Marie Louise (Duquesne) wenn das Blatt wollig, wenn kahl: Marie Louise (Delcourt) 10.

180. Verbesserte Crasanne, Surpasse-Crasanne (v. Mons), aus Belgien, zwar sehr süß, aber der alten Crasanne doch nachstehend Okt., Nov.

181. Gute Louise von Avranches (Long.), eine der neueren aus Frankreich, mit halbbutterhaftem Fleische. Der Baum ist übrigens sehr fruchtbar. Sept., Okt.

182. Gregoire's Butterbirne, Zéphirin Grégoire (Grég.). Sämling aus Jodoigne, mit stark gewürztem Fleische. Tafelfrucht für Zwergbäume. Dez., Febr.

## 68. Herr H. Müller in Landau.

5 schöne Apfelsorten ohne Namen.

## * 69. Distriktsstraße Bergzabern-Annweiler.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) Aepfel.

183. Graue Reinette = wahrscheinlich: Reinette von Montbron (Diel), die sehr platt oder käsförmig und durchaus braun berostet ist. Tafelfrucht zweiten Ranges. Dez., Frühjahr. (Siehe übrigens 166.)

Reinette carré = Reinette von Canada 2.

Hermelding = rother Herbsttaffetapfel 25.

b) Birnen.

Schweizerhose 97.

Große Weinbirne = grüne Herbstapothekerbirne 139.

Pfundbirne = Diel's Butterbirne 7.

Bergamotte = Crasanne 95.

## 70. Distriktskrankenhaus in Bergzabern.

a) Aepfel.

Graue Reinette = graue Herbstreinette 99.

Stromapfel = Carmeliterreinette 53.

b) Birnen.

Schweizerhose 97.

## * 71. Bezirksamt Bergzabern.

Meistens Tafelbirnen.

Sommerbergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.

Winterbergamotte = Manna- oder Colmarbirne 47.
St. Germain = graue Herbstbutterbirne 16.

## 72. Herr Carl Lederle in Maikammer.

Apfel: Gloria mundi, 430 Gramm schwer, 98.

## * 73. Herr D. Schmitt, Lehrer in Gleisweiler.

Schöne Aepfel und Birnen, ohne Namen.

## * 74. Obstbauverein Göllheim.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

### a) Aepfel.

Reinette von Canada 2.

184. Rosenapfel = purpurrother Wintercousinot (Diel), eine dunkelrothe Wirthschaftsfrucht zweiten Ranges, welche weit verbreitet ist. Nov., Winter.

185. Sommerapfel = wahre weiße Herbstreinette (Diel), eine sehr schöne, nie geröthete Wirthschaftsfrucht vom ersten Range, deren Baum früh und sehr fruchtbar ist. Anf. Nov.

Heimerapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Sauerapfel = deutscher Glasapfel 150.
Herrenapfel = rother Stettiner 30.
Weißer Calvil = gelbe spanische Reinette 61.
Schafnase = großer edler Prinzessinapfel 42.
Weißer Kohlapfel (richtig) = weißer Matapfel 66.
Prinzenapfel = gestreifter walzenförmiger Schlotterapfel 165.
Englischer Borsdorfer = Carmeliterreinette 53.
Rabau = graue französische Reinette 34.
Winterstromapfel = Nelkenapfel 151.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2 und 159.
Rabau = graue Herbstreinette 99.
Stromapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Graue Goldreinette (siehe 72 und 166).

b) **Birnen.**

Winterbergamotte = Winterbutterbirne oder Chaumontel 74.
Französische Birne = sächsische lange grüne Winterbirne 88.
Latwergbirne = spanische Apothekerbirne 143.
Sommerbergamotte = Wildling von Motte 78.
Wolfsbirne = wahrscheinlich: Weinbirne 89.

## * 75. Herr Heinr. Faßbender in Herzheim a. B.

Große Aepfel und 4 prachtvolle Traubensorten, ohne Namen.

## * 76. Gemeinde Obrigheim durch Herrn Bürgermeister Saas.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

186. Silberling = schwerlich der gestreifte Bachapfel, eher: gelber Calvilrambur (Diel), vom Rhein, calvilartige Wirthschaftsfrucht vom zweiten Range. Nov., Dez.
Gasapfel = quittenförmiger Gulderling 164.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Rabau = graue Herbstreinette 99.
Frankfurter Weinapfel = Carmeliterreinette 53.
Pont de pey = kleiner Apiapfel 3.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.
Rosenwasserapfel = wenn frühreif: Lothringer Rambur 38, wenn haltbar: rother Winterrambur 54.

b) **Birnen.**

Michels- oder Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.
Winterbestebirne (richtig) oder Jagdbirne 73.
Cuisse Madame = Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Fellenzer = große Winterrousselette 62.
Citronenbirne = Herbstpomeranzenbirne 106.

### * 77. Herr Leonhard Schönhöfer, Gärtner in Queichheim.

**Meistens neue Zwergbirnen in schönen Exemplaren.**

Alençoner Dechantsbirne 13, Esperen's Bergamotte 19, Sterckmann's Butterbirne 119, weiße Herbstbutterbirne 23, Catillac, 400 Gramm schwer, 57, schmelzende Pomeranzenbirne 125, Aremberg, 300 Gramm, 171, Triumph von Jodoigne, 340 Gramm, 4, Regentin 21, Jaminette 11, Hermannsbirne oder St. Germain 22, Napoleon's Butterbirne 120, graue Herbstbutterbirne, 260 Gramm, 16, Soldatenbirne, ½ Pfd. schwer, 149, Herzogin von Angouleme, 390 Gramm, 5, Aremberg's Colmar, 310 Gramm, 9, Crasanne, 320 Gramm, 95, Hofmarschallsbirne 119, Josephine von Mecheln 12, Schwesterbirne 162, Pastorenbirne 8, Clairgeau's Butterbirne, 280 Gramm, 172 rc.

Dann noch neuere: Carl Friedrich, Bachelier's Butterbirne, Vigneron, Baronne de Mello, eine eigenthümlich tiefbraun berostete Frucht, Goubolt's Dechantsbirne, Dumont's Butterbirne, Fondante de comice, Calebasse royale, 430 Gramm schwer, rc.

187. Esperen's Wildling (Esp.), Tafelfrucht zweiten Ranges, aus Belgien. Nov.

188. Gustav's Birne, bonne Gustave (Esp.), ebenso, aber besser. Dez., Jan.

189. Glücksbirne, Fortunée (Pam.), Sämling aus Enghien, der die ganze Welt beglücken sollte, aber nur Werth hat wegen der Haltbarkeit, bis Mai.

190. Englische Bergamotte (Sickler), werthvolle Frucht zu jedem Gebrauche. Sept.

191. Graf von Paris (Biv.), Tafelfrucht zweiten Ranges, aus Belgien. Okt., Dez.

192. Napoleon's Schmalzbirne, Bois Napoléon (v. Mons), gute Wirthschaftsfrucht aus Belgien, auch als Hochstamm. November.

193. Prevost's Pomeranzenbirne, Prevost (Biv.), aus Belgien, gute Frucht zu jedem Gebrauche. Dez., April, wohl großer Vermehrung werth.

194. Serrurier's Butterbirne, Serrurier d'automne (v. Mons), mittelgute Tafelfrucht aus Belgien. Okt.

195. Holzfarbige Butterbirne, Fondante des bois, Davy (v. Mons), eine der vorzüglichsten Tafelbirnen aus Belgien, selbst als Hochstamm für Gärten geeignet. Mitte Okt., Nov.

196. Leopold I. (v. Mons), Sämling aus Belgien, ausgezeichnete Tafelfrucht. Dez., Jan.

197. Millot's Butterbirne, Millot de Nancy (v. Mons), ebenso, jedoch geringer, auch als Hochstamm empfohlen. Nov.

198. Holländische Bergamotte (Duh.), alte französische Wirthschaftsfrucht, die sich bis Juni aufbewahren läßt. Blätter bewollt und dadurch von den unter 114 aufgeführten Frühjahrs-Bergamotten leicht zu unterscheiden.

199. Doppelte Philippsbirne, Beurré de Mérode, Philippe double (Biv.), gute Frucht zu jedem Gebrauche, auch als Hochstamm. Okt. 3 Wochen.

200. Kopertz'sche = Coloma's köstliche Winterbirne, Supreme (Col.), eine der vorzüglichsten Birnen zu jedem Gebrauche, selbst als Hochstamm für Gärten. Dez., Febr.

Bergamotte d'automne = Wildling von Motte 78.

Fellenzer = große Winterrousselette 62.

### * 78. Herr Wilh. Göhring in Albisheim.

Weinreben, dicht behängt mit Trauben.

### * 79. Herr Christ. Biebel in Forst.

Große Sammlung Tafelobst, ohne Namen.

### * 80. Herr Lehrer Striefler in Freinsheim.

Tafel- und Wirthschaftsobst.

a) Aepfel.

Weißer Wintercalvil 1, englische Reinette 159, Gloria mundi, 370 Gramm schwer, 99, englische Wintergoldparmäne 116, weißer Sommertaffetapfel 146 ꝛc.

201. (Ohne Namen) = Winterrambur (Duh.), ein alter und mit seinen Brüdern, dem Rambour franc, 38, Rambour le gros, 142, Rambour rouge, 54 etc. aus französischen Baumschulen

als Rambour d'hiver oft eingeführter Wirthschaftsapfel, der in Gärten wegen seiner Größe und Haltbarkeit sehr beliebt ist. Dez., Frühjahr.

Panapfel = französische Edelreinette 83.

b) **Birnen.**

Hermannsbirne 22, trockene Martinsbirne 76, Herzogin von Angouleme 5.

Graubirne, Bergamottbirne = graue Herbstbutterbirne 16.

Sommercolmar = graue Dechantsbirne 75.

Grünbirne, 300 Gramm schwer, = Hardenpont's Winterbutterbirne 18.

Herbstbutterbirne = Winterbutterbirne oder Chaumontel 74.

Beurré superfine, 420 Gramm schwer, = Pastorenbirne 8.

## 81. Herr Georg Eder in Gönnheim.

Kaiserreinette, (mit Blüthen), 460 Gramm schwer, Gloria mundi 98.

## * 82. Herr Dr. Frank in Obermoschel.

### Prachtvolles Zwergobst.

a) **Aepfel.**

Kaiser Alexander, 340 Gramm, 90, Grafensteiner 154, edler Winterborsdorfer 63, Gloria mundi, 340 Gramm, 98, französische Edelreinette 83, englische Reinette 159, englische Wintergoldparmäne 116, Gaesdonker Goldreinette 158 ꝛc., dann noch neuere: Cadeau du Géneral, Reinette Daniel, Rambour Papeleu, 320 Gramm schwer, ꝛc.

202. Sommer- oder Schneecalvil = weißer Herbstcalvil (Sickler), schöne Frucht vom zweiten Range. Baum hochästig. Okt., Febr.

Api le petit rose = kleiner Apiapfel 3.

Api le gros rose = Grafensteiner 154.

Atlasapfel = gelbe spanische Reinette 61.

Calville d'automne = weißer Wintercalvil 1.

Pomme frais = langer grüner Gulderling 133.

L'empereur Alexandre = gestreifte Sommerparmäne (?)

b) Birnen.

Hardenpont's Leckerbissen 15, Hardenpont's Winterbutterbirne 18, Gregoire's Butterbirne 182, edle Zapfenbirne 123, Hermannsbirne oder St. Germain 22, Herzogin von Angouleme 5, Winterbutterbirne 74, Osterbergamotte 114 ꝛc.

203. Schöne brüsseler Birne, belle de Bruxelles (Nois.), sehr gute frühe Herbstfrucht, deren Baum früh trägt. Mitte Aug. 14 Tage.

204. Amanliser Butterbirne (v. Mons), aus Belgien, vortreffliche Tafelfrucht, auch als Hochstamm für Gärten. Mitte Sept., Okt.

205. Van Marum's Flaschenbirne, Poire van Marum (v. Mons), 330 Gramm schwer, eine ältere belgische Frucht, sehr groß und lang, durchaus berostet. Tafelzierde. Okt., Nov.

206. Citron des Carmes panaché = bunte Herzogin von Angouleme, wie die Mutter, 5, nur mehr oder weniger gelb und grün gestreift, oft verkrüppelt. Interessant.

NB. Die bunte Carmeliter-Citronenbirne reift im August und hat etwas bewollte Blätter.

Duchesse d'hiver = Bruderbirne, Angora (?!) 208.

## * 83. Herr Phil. Hey, Ackerer in Schweigen.

### Tafel- und Wirthschaftsfrüchte.

a) Aepfel.

Graue französische Reinette 34, Reinette von Canada 2, englische Reinette 159 ꝛc.

Hermelding = rother Cardinalsapfel 107.

Calville rouge = großer rother Winterparadiesapfel 144.

Stromapfel = gestreifter Bachapfel 67.

Backapfel = gelber Calvilrambur (?) 186.

Augustapfel = französischer Rosenapfel (?)

Schafnase = gelbe gestreifte Schafnase 36.

Breitling = ein gestreifter Rambur.

b) Birnen.

Crasanne 95, Winterbutterbirne 74, weiße Herbstbutterbirne 23, Hermannsbirne 22, Millot's Butterbirne, 197, Triumph

von Jodoigne 4, Glücksbirne 189, Diel's Butterbirne 7, Aremberg's Colmar 9, Napoleon's Butterbirne 120, Josephine von Mecheln 12, Pastorenbirne 8, Herzogin von Angouleme 5, Clairgeau's Butterbirne, 380 Gramm schwer, 172, Hardenpont's Winterbutterbirne 18, 2c.

207. Bosc's Zapfenbirne, Calebasse Bosc (v. Mons), nicht zu verwechseln mit Beurré Bosc, ähnlich der Marum, 205, aber eine vortreffliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Anfang Okt.

208. Belle Angevine = Bruderbirne, Union Pear (Mill.), 350 Gramm schwer, eine sehr große und interessante Frucht für die Oekonomie, aber zugleich Tafel- und Gartenzierde. Jan., April.

209. Jodoigner Leckerbissen, Délices de Jodoigne (Bouv.), 1833 in Belgien aus Samen. Gute Frucht zu jedem Gebrauche, aber kein Leckerbissen, denn das Fleisch ist nur weinigsüß und sogar etwas körnig. Nov., Dez.

210. Herzog von Brabant (v. Mons), als Zwerg eine schöne und stark gewürzte Tafel- und Wirthschaftsfrucht vom zweiten Range. Okt., Nov.

211. Dillen's Flaschenbirne, Doyenné Dillen (v. Mons), aus Belgien, große, beulige Frucht vom zweiten Range. Nov., Dezember.

212. Lambre's Bergamotte, Alexandre Lambré (Biv.), schöne belgische Frucht vom zweiten Range, die auch als Hochstamm gedeihen soll. Nov., Jan.

213. Erzengel Michael, Saint-Michel Archange (Prev.), aus Frankreich, auf Zwerg sehr gute Tafelfrucht. Okt.

Dann noch neuere Sorten, als: Jamin's Dechantsbirne, St. Germain Puvis, Beurré frementelle, Beurré Gilles, Picard's Dechantsbirne, Friedrich von Württemberg, Beurré Allarde, Colmar d'Aras (?), Bon Chrétien Prevost etc.

Schollenbirne = deutsche Pfundbirne 131.

Veldenzerbirne = große Winterrousselette 62.

Bon Chrétien d'Espagne = Manna- oder Colmarbirne 47.

Maibirne = Winterapothekerbirne 103.

Bergamotte double = deutsche Nationalbergamotte (Christ)?
Gillogilles = großer französischer Katzenkopf (?) 57.

## 84. Gemeinde Stein.

### Wirthschaftsobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Schützenberger = gestreifter Matapfel 66.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Gelbapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Kellerapfel = rother Stettiner 30.
Hasenmaul = deutsche Schafnase 37.
Backapfel = weißer Stettiner 32.
Stromapfel = Grafensteiner 154.
Kronapfel = weißer Matapfel 66.
Schafnase = weißer Wintertäubling 55.
Kamerladen = ächter Winterstreifling 29.
Weinapfel = französische Edelreinette 83.
Eisenapfel = wahrscheinlich: Wintercitronenapfel 266.
Heidelochapfel = ein schöner Taubenapfel, vielleicht tulpenartiger Täubling.

b) **Birnen.**

214. Französische Graubirne = graue runde Winterbergamotte (Diel), alte und in vielen Gärten als Hoch- und Zwergstamm vorkommende Tafel- und Wirthschaftsfrucht, von anderen weit übertroffen. Dez., Jan.
Pumpbirne = kleine Pfundbirne 140.
Französische Fellenzer = große Winterrousselette (?) 62.

## * 85. Herr Jak. Janson in Harxheim.

### Tafel- und Wirthschaftsobst.

a) **Aepfel.**

Reinette von Canada 2, Pariser Ramburreinette, (siehe 159), rother Wintercalvil 24, kleiner Apiapfel 3, englische Wintergoldparmäne 116, französische Edelreinette 83

edler Winterborsdorfer 63, calvilartiger Winterrosenapfel 91, weißer Wintercalvil 1, Kaiser Alexander, 360 Gramm, 90, grüne Reinette 49, rother Ostercalvil (?) 2c.

215. Hollard — süßer Holaart (Knoop), ein längst bekannter und angenehmer Süßapfel aus Holland. Nov., Frühjahr.

216. Purpurrother Winteragatapfel (Diel), ein mittelgroßer, stark bedufteter, abgerieben dunkelrother Apfel, aus Holland stammend, sehr werthvoll zu jedem Gebrauche. Dez., Frühjahr.

217. Ananasreinette (Diel), hochgeschätzte Tafel- und Wirthschaftsfrucht! Baum früh und überaus fruchtbar. Nov., Frühjahr.

218. Königlicher rother Kurzstiel, Courtpendu rouge royal (Diel), schöne und weichfleischige Frucht zu jedem Gebrauche. Baum spätblühend und großer Vermehrung werth. Nov., Winter.

219. Köstlicher von Kew (Diel), 1811 aus London; sehr geschätzte Tafelfrucht und aller Beachtung werth, weil der Baum ungemein fruchtbar ist. Dez., Frühjahr.

220. Weller's Eckenhagener (Diel), erzogen von Weller in Eckenhagen, werthvolle Frucht zu jedem Gebrauche. Nov., Januar.

221. Bordeauxer Goldreinette (Roch.), aus Frankreich, aber bereits auch auf dem Lande verbreitet und als schöner und großer Apfel hochgeschätzt. Dez., März.

222. Baumann's rothe Winterreinette (v. Mons), schöner dunkelrother Apfel, werthvoll zu jedem Gebrauche. Dezember, Sommer.

223. Holländische Gold- oder große Kasseler Reinette (Diel), einer der schönsten und edelsten Aepfel für Garten und Feld, leider in der Pfalz noch selten. Nov., Winter.

224. Englische Granatreinette (Diel), ein würdiger Bruder des vorhergehenden und mit 116 zum schönsten Bunde der dritte. Dez., Frühjahr.

225. Rosenartiger Wintercalvil = Cornwalliser Nelkenapfel (Hawk.), mehr berühmt als werthvoll. Nov., April.

Goldparmäne, englischer Borsdorfer, Schweizerreinette = Carmeliterreinette 53.
Prinzenapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Peteramsapfel, weißer Kohlapfel = weißer oder gestreifter Matapfel 66.
Siebenschläfer = weißer Wintertäubling 55.
Rabau = graue französische Reinette 34.
Goldrabau = vergoldete graue Reinette 72.
Oberländer Tafelapfel = Champagnerreinette 45.
Kleine Goldreinette und Carmeliterreinette = grauer Fenchelapfel 161.
Reinette Herbert und Herbstreinette = englische Wintergoldparmäne 116.
Früher rother Calvil = rother Herbstcalvil 126.
Reinette d'angleterre = grüne Reinette 49.
Champagner = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Karthäuser = rother Winterrambur 54.
Rosenwasserapfel = rother Stettiner 30.
Schafnase = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Strömling = Nelkenapfel (?) 151.
Danziger Kantapfel = gelber Wintercarthäuser (?) 50.
Herbstbreitling = Lothringer Rambur 38.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.
Tafelreinette = französische Edelreinette 83.
Mutterapfel = Winterveilchenapfel 27.
Edler Rosenstreifling = gestreifter Sommerzimmtapfel (?)
Gräfensteiner = eine sehr schöne rothe Winterreinette.
Dünnschälchen = ein feiner gestreifter Rosenapfel.

b) **Birnen.**

Gestreifte Hermannsbirne 79, Millot's Butterbirne 197, Erzengel Michael 213, Winterbutterbirne 74, Pastorenbirne 8 (wahrscheinlich: Ochsenherzbirne 56), Winterdechantsbirne 14, Marie Louise (welche?), Amanliser Butterbirne 204, Sommerapothekerbirne 163, Napoleon's Butterbirne 120, Catillac 57, v. Mons Butterbirne (welche?), gemeine Pfundbirne 40 ꝛc.

Dann noch neuere: Präsident Mas, Vouquelin (?), Beurré Heimtienne (?), Bezy de Mai etc.

226. Grumkower Winterbirne (Diel), aus Hinterpommern, bekannte dicke beulige Tafelfrucht vom ersten Range. Der Baum ist früh und sehr tragbar. Ende Nov. 14 Tage.

227. Sommereyer- oder Bestebirne (Bauh.), alte deutsche, überall verbreitete und bekannte Tafel- und Marktfrucht, in neuester Zeit zum Einmachen sehr gesucht und noch größerer Vermehrung werth. Ende Aug.

228. Rousselette von Rheims (Duh.), in Frankreich sehr geschätzt und vorzüglich zum Einmachen gesucht, bei uns seltener vorkommend; gedeiht nur in wärmerer Lage gut. Mitte Sept. 14 Tage.

Wildling von Caissoy, wenn das Blatt wollig, wenn kahl: wahre Winterambrette.

Bergamotte von Soulers (siehe 114).

Belle Alliance = holzfarbige (195) oder Sterckmann's Butterbirne (118).

Beurré Lombard, Glou morceau = Hardenpont's Winterbutterbirne 18.

Bergamotte = Winterbeste- oder Jagdbirne 73.

St. Germain = Diel's Butterbirne 7.

Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.

Fellenzer oder Zapfenbirne = große Winterrousselette 62.

Bergamotte crasanne = wahres Winterwunder 145.

Bergamotte = graue Winterbutterbirne (?)

## * 86. Garten der k. Kreisgewerbschule Kaiserslautern.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

#### a) Aepfel.

Edler Winterborsdorfer 63, Lothringer Rambur 38 2c., dann noch: Pleißner Sommerrambur, Reinette von Canterbury 2c.

229. Kleiner Api = großer Apiapfel (Duh.), aus Italien,

der Bruder des kleinen, 3, größer, aber kaum so gut. Winter, Frühjahr.

230. Hertlinger = wahrscheinlich: grüner Fürstenapfel (Diel), einer der vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel, der sich durch eine auffallende Schwere auszeichnet. Der Baum trägt sehr reich. Jan. 1 Jahr.

Wachsapfel = edler Winterborsdorfer 63.
Kleiner Rabau = Carpentin 166.
Metzer Reinette = Carmeliterreinette 53.
Mühlapfel = rother Stettiner 30.
Brustapfel = ächter Winterstreifling 29.
Honigapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Kohl- oder Blauapfel = brauner Matapfel 59.
Wintertaubenapfel = französische Edelreinette 83.
Grüner Frankfurter = gestreifter Bachapfel (?) 67.
Großer grüner Rambur = Reinette von Canada 2.
Großer Rabau = graue Herbstreinette 99.
Schlotterapfel = gestreifter walzenförmiger Schlotterapfel 165.
Rippige Reinette = weißer Wintercalvil 1.
Säuerling = weißer Stettiner 32.
Leßbetchen = Lothringer Rambur 38.
Johannisapfel = punktirte Reinette (?)
Petrumsapfel = gestreifter Bachapfel (?) 67.
Schafnase = weißer gestreifter Sommerkäsapfel (?)

b) **Birnen.**

231. Kümmelbirne (richtig) = deutsche Kümmelbirne (Christ), ziemlich bekannte Frucht mit gewürzhaftem Geschmacke; aller Beachtung werth. Sept. 14 Tage.

Wadel- oder Schlangenbirne, Olandsbirne = Frankfurterbirne 80.
St. Germain = wahres Winterwunder 145.
Winterapothekerbirne = Winterbutterbirne oder Chaumontel 74.
Rousselette (richtig) = große Winterrousselette 62.
Wintereierbirne (richtig) oder Winterbeste- und Jagdbirne 73.

## * 87. Herr Friedr. Schüler, Müller in Rohrbach.

### Tafel- und Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 63, englische Reinette 159, grüne Reinette 49.
Weihnachtsapfel = kleiner Neußerling 28.
Englische Reinette = Carmeliterreinette 53.
Schützenberger = ächter Winterstreifling 29.
Großer Strömapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Rambur = rother Herbsttaffetapfel 25.
Graue Reinette = französische Goldreinette (?) 51.
Fenchelreinette = eine große französische Reinette.
Hermelding = ein schöner harter Streifling zur Weinbereitung.

b) **Birnen.**

Citronenbergamotte = Winterdechantsbirne 14.
Saure Maibirne = Winterapotherbirne 103.
Dummbirne (siehe 104.)

## * 88. Frau E. Müller, Gutsbesitzerin in Landau (Edenkoben).

### Tafel- und Oekonomieobst.

NB. Bei dieser Collection scheinen die Namen verwechselt zu sein.

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 63, großer rheinischer Bohnapfel (?) 64, Reinette von Canada 2, Gloria mundi, 430 Gramm schwer, 98, weißer Wintercalvil 1, graue französische Reinette 34 ꝛc.

232. Englische Wintergoldparmäne = weißer italienischer Gulderling oder Wintercalvil (Diel), schöne Frucht vom zweiten Range. Dez., Sommer.
Hemeldinger (richtig) = Bremerling 26.
Backapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Champagnerreinette = Bordeauxer Goldreinette 221.

Christkindchensapfel, Api = sternförmiger Apiapfel 148.
Reinette à côtes, Kaiser Alexander = weißer Wintercalvil 1.
Kohlapfel = rother Wintercalvil (?) 24.
Verschiedene andere Namen von bekannten Sorten waren alle die Reinette von Canada 2.

b) Birnen.

Hermannsbirne 22, Osterbergamotte 114, Winterdechantsbirne 14, Virgouleuse 48, Winterapothekerbirne, 370 Gramm schwer, 103.
Herbstbergamotte = Crasanne 95.
Gute Louise = Manna- oder Colmarbirne 47.
Veldenzer (richtig) = große Winterrousselette 62.
Rousselette (richtig) = Rousselette von Rheims 228.
Weinbirne = spanische Apothekerbirne (?) 143.

### * 89. Herr Konrad Frey in Germersheim.

Schöne Kernobstsorten, ohne Namen.

### 90. Herr Nik. Schweinhardt, Adjunkt in Ebernburg.

Birnen und 10 Traubensorten.

### * 91. Gemeinde Erpolzheim, Herr Joh. Wernz, Müller von da.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) Aepfel.

Rother Stettiner 30, Baumann's rothe Winterreinette 222, rother Herbstcalvil 126, edler Winterborsdorfer 63, deutsche Schafnase 37.
Goldreinette = Carmeliterreinette 53.
Kohlapfel (richtig) = brauner Matapfel 59.
Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.
Grüne Reinette = französische Edelreinette 83.

Rothapfel = purpurrother Wintercousinot 184.
Taffetapfel = gelber Wintercarthäuser 50.
Streifapfel = gestreifter Matapfel 66.
Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Rabau = Reinette von Montbron (?) 183.

b) **Birnen.**

Osterbergamotte 114, Winterdechantsbirne 14, Diel's Butterbirne, 330 Gramm schwer, 7, Hermannsbirne 22, Millot's Butterbirne 197.

233. Graue Birne = vergoldete Junkerhansenbirne (Christ), aus Frankreich, wie die Mutter 96, nur braungelb berostet und von demselben Werthe.
Citronenbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.
Cuisse Madame = gute Louise 77.
Winterpankratius = Winterapothekerbirne 103.
Apothekerbirne = graue Dechantsbirne 75.
Winterbergamotte = graue Junkerhansenbirne 96.
Schmidtbirne = Winterrousselette 58.
Grünlingbirne = sächsische lange grüne Winterbirne 88.
Wergelbirne = Betzelsbirne 101.
Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.
Colmarbirne = Bergamotte von Soulers (siehe 114.)

## * 92. Mehrere Bürger von Bergzabern.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 63.
Glasapfel, 310 Gramm schwer, = großer Rambur 142.
Calville, 320 Gramm, = rother Herbstcalvil 126.
Frankfurter = gelber Wintercarthäuser 50.
Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Schützenberger = ächter Winterstreifling 29.
Borsdorfer = englische Wintergoldparmäne 116.
Reinette carré = Reinette von Canada 2.
Rabau, Herrntafelapfel = rother Stettiner 30.

Goldapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Großer Stromapfel, Stampfapfel, auch Mühlapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Kohlapfel (richtig) = brauner Matapfel 59.

b) **Birnen.**

Herzogin von Angouleme 5.
Melonenbirne = Schweizerhose 97.
Citronenbirne = Pastorenbirne 8.
Große Winterbergamotte = Manna- oder Colmarbirne 47.
Frauenschenkel = Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Pfundbirne = gemeine Pfundbirne 40.

## * 93. Herr G. Koch, Gärtner in Dürkhein.

Schönes Kernobst, darunter die neuesten und edelsten Sorten.

a) **Aepfel.**

Kaiser Alexander, 345 Gramm schwer, 90, weißer Wintercalvil 1, Reinette von Canada 2, englische Wintergoldparmäne 116, großer Farosapfel 2c.
Belle Dubois = monströser Rambur, Gloria mundi 98.

b) **Birnen,**

alle mit Nummern, dabei:
Triumph von Jodoigne, 580 Gramm schwer, 4.

## 95 im Catalog ist 74.

## * 96. Obstbauverein Kirchheimbolanden

war mehrtheilig ausgestellt, namentlich unter der Nummer 106 Gemeinde Ilbesheim, ebenso * 97 Gemeinde Steinbach durch Herrn Lehrer Merk, dabei die Früchte des Herrn Lauermann in Rüssingen unter 115, 2c.

Meistens Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Großer rother Winterparadiesapfel 144, Wachs- oder weißer Wintertaffetapfel 127, edler Winterborsdorfer 63 2c.
234. Kirschapfel = Reinette von Normandie (Diel), sehr

schöne Frucht, wie Borsdorfer, auch so spät tragbar, aber größer; mehr für Gärten. Okt., Nov.

235. Weißapfel = weiße französische Reinette (Duh.), alter, in vielen Gärten vorkommender, schöner und geschätzter Apfel zu jedem Gebrauche. Nov., Sommer.

Grüne und gelbe Goldreinette, englischer Borsdorfer = Carmeliterreinette 53.

Grüne Reinette, Sauerapfel = weißer Stettiner 32.

Streifling, Rothapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.

Weißer Calvil = gestreifter Bachapfel 67.

Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.

Pfefferreinette = gestrickte Reinette 137.

Kohlapfel = weißer Matapfel 66.

Rabau = graue französische Reinette 34.

Sommerapfel = rother Taubenapfel 60.

Schafnase = weißer Wintertäubling (?) 55.

b) **Birnen.**

Weiße Herbstbutterbirne 23, Hardenpont's Winterbutterbirne 18, Millot's Butterbirne 197, Hermannsbirne 22.

Gestreifte Herbstbutterbirne = gestreifte Hermannsbirne 79.

Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.

Gurkenbirne = Schweizerhose 97.

Sommerbergamotte, St. Germain = graue Herbstbutterbirne 16.

## * 98. Herr Jak. Fauth, Gärtner in Winzingen.

### Schöne Tafel- und Wirthschaftsfrüchte.

a) **Aepfel.**

Weißer Wintercalvil 1, Landsberger Reinette 132, edler Winterborsdorfer 63, Calville de St. Sauveur, fast $^1/_2$ Pfund schwer, ꝛc.

Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.

Reinette gris du Canada = Pariser Rambur-Reinette, siehe 159.

Reinette d'angletterre = grüne Reinette 49.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Hemeldinger = Bremerling 26.

b) **Birnen.**

General Todleben, 520 Gramm, 6, Pastorenbirne, 270 Gramm, 8, Aremberg's Colmar, 320 Gramm, 9, Hardenpont's Winterbutterbirne, 430 Gramm, 18, gute Louise von Avranches 181, Esperen's Bergamotte 19, Soldatenbirne 149, Poiteau's Butterbirne 121, ꝛc.

236. Bezy de la Motte = wahrscheinlich: gelbe Pomeranzenbirne, Orange jaune (Diel), schöne Wirthschaftsfrucht aus Frankreich. Anf. Sept. 14 Tage.
Colmarbirne = Bergamotte von Soulers (siehe 114).
Gewürzbirne = Herbstpomeranzenbirne 106.
Beurré blanc (richtig) = weiße Herbstbutterbirne 23.
Winterzuckerbirne = Winterrousselette 58.
Beurré gris d'hiver, 290 Gramm, = Crasanne 95.

## * 99. Herr Carl Schramm, Kaufmann in Homburg.

### Tafel- und Wirthschaftsobst.

a) **Aepfel.**

Ohne Namen: englische Wintergoldparmäne 116, Leckerbissen (?) 174, edler Winterborsdorfer 63, Landsberger Reinette 132, grüne Reinette 49, Gloria mundi (?) 98, ꝛc.

Rother Sommercalvil = rother Herbstcalvil 126.
Siebenschläfer = spätblühender Matapfel 39.
Tittenapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Eiserapfel = purpurrother Wintercousinot (?) 184.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Bachapfel = weißer Wintertäubling 55.
Goldreinette = graue französische Reinette 34.
Lisbetchen = Lothringer Rambur 38.
Grüne Reinette = langer grüner Gulderling 133.
Charlotchen = gemeine rothe Reinette (?) 35.
Hohmayer = rother Herbsttaffetapfel 25.
Gestreifte Reinette = gestreifter Kümmel-Rambur 136.
Goldreinette = Carpentin 166.
Tellerapfel = gelber Wintercarthäuser 50.

Rother Winterapfel = Winterveilchenapfel 27.
Grauer Champagner = graue Herbstreinette 99.
Gold-Champagner = Goldmohr, wenn die Blätter fast kahl.
Reinette von Canada = grüne Reinette 49.
Klingelapfel = rothgestreifter Schlotterapfel 156.
Mühlapfel = rother Stettiner 30.
Paradiesapfel = eine schöne rothe Reinette.

b) **Birnen.**

Winterbutterbirne oder Chaumontel 74, Herzogin von Angouleme 5 rc.

237. Butterbirne = wahrscheinlich: rothe Herbstbutterbirne (Diel), welche durch geröthete Sommerseite und mehr Rost, namentlich aber durch etwas wollige Blätter von 16 verschieden, und ebenso werthvoll ist. Mitte Okt. 14 Tage.
Kannenbirne = Lang- oder Wadelbirne 105.
Bon Chrétien William = graue Herbstbutterbirne 16.
Paulusbirne = Herbstpomeranzenbirne 106.
Winterbirne = Winterbutterbirne 74.
Bon Chrétien d'hiver = Wildling von Motte 78.

## * 100. Herr Joh. Bapt. Dreyer, Lehrer in Pforz.

### Schöne Tafel- und Wirthschaftsäpfel von Hochstämmen.

Rother Taubenapfel 60, großer Apiapfel 229, grüne Reinette 49, edler Winterborsdorfer 63 rc.
Saurer Strömapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Lothringer Rambur, Goldpepping = graue französische Reinette 34.
Rabau = ein Fenchelapfel (?)
Weiß- und Bolchapfel = ein gelber Rambur.

## * 101. Stadt Annweiler.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Rother Herbstcalvil 126, edler Winterborsdorfer 63, kleine graue Reinette 33.

238. Bachapfel = weiße Winterschafnase (Diel), alte deutsche

Wirthschaftsfrucht, welche mit dem weißen Wintertäubling 55 nahe verwandt, mehr gerippt und besonders sehr kurzgestielt ist. Großer Vermehrung werth. Nov., Winter.

239. Stampfapfel = wahrscheinlich: goldgelber Bolchapfel (Diel), dem gestreiften Bachapfel sehr nahestehend, stark riechend, wenig geröthet, aber nicht so haltbar; ebenfalls gute Wirthschaftsfrucht. Okt., Nov.

Kleine Goldreinette = französische Goldreinette (?) 51.
Christkindchensapfel = purpurrother Wintercousinot 184.
Siebenschläfer = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Frankfurterapfel, Champagnerreinette = rother Herbsttaffetapfel 25.
Berliner Schafnase = gestreifter walzenförmiger Schlotterapfel 165.
Schützenberger = ächter Winterstreifling 29.
Graue Reinette = graue Herbstreinette 99.
Schläfer = Carmeliterreinette 53.
Rother Bamberger oder Kohlapfel = rother Stettiner 30.
Weißer Wintercalvil = weiße Herbstreinette 185.
Goldreinette = Bordeauxer Goldreinette 221.
Kopetapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Frankfurterapfel = ein grüner Schlotterapfel, nicht der gelbe Wintercarthäuser 50.

b) **Birnen.**

Zaußelsbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.
Andelsbirne = wahrscheinlich die oben schon aufgeführte Pfaffenbirne (Metzger).
Maibirne = Winterapothekerbirne 103.
Gewiß-Madame = gute Louise 77.
Weinbirne = große Winterrousselette 62.
Butterbirne = eine gelbe Pomeranzenbirne, vielleicht 236.

## * 102. Herr Pfarrer Poehn in Waldfischbach.

### Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

**Edler Winterborsdorfer 63, graue französische Reinette 34, Reinette von Canada 2.**

Tapfelapfel = englische Wintergoldparmäne 116.
Champagnerapfel = wahrscheinlich: Carpentin 166.
Sommercalvil, Rosselapfel = rother Herbstcalvil 126.
Winterapfel = Lothringer Rambur 38.
Wintercalvil = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Tellerapfel, Breitling = großer Rambur 142.
Stromapfel = ächter Winterstreifling 29.

b) **Birnen.**

Winterbergamotte = Winterbutterbirne oder Chaumontel 74.

### * 103. Herr M. Zeiß, Adjunkt in Kandel.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 62, graue französische Reinette 34.

240. Grüne Reinette = großer Nassauer (Diel), schöne, große, gelbe Frucht für die Wirthschaft, vom zweiten Range. Nov., Januar.

241. Weißer Weinapfel = gelber Klosterapfel (Diel), ebenso, beulenartig unförmlich, sehr wohlriechend. Okt., Nov.

Weinapfel = rother Winterrambur 54.
Weiße Reinette = Reinette von Canada 2.
Kohlapfel = gemeine rothe Reinette 35.
Champagnerapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Klingelapfel = rothgestreifter Schlotterapfel 156.
Stromapfel = gestreifter Bachapfel 67.

b) **Birnen.**

Maibirne, saure Maibirne = Winterapothekerbirne (?) 103.
Bergamotte = Wildling von Motte 78.
Große gelbe Winterbirne = Diel's Butterbirne 7.
Zuckerbirne = graue Junkerhansenbirne 96.

### * 104. Münsterthaler Obstbauverein.

Tafel- und Wirthschaftsobst, meistens von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Englische Wintergoldparmäne 116, französische Edelreinette 83,

edler Winterborsdorfer 63, brauner Matapfel 59, weißer Wintercalvil 1, rother Cardinalsapfel 107, Reinettte von Canada 2, weißer Matapfel 66, Gloria mundi 98, grüner Fürstenapfel 230, weißer Wintertaffetapfel 127, graue französische Reinette 34, ꝛc.

242. Muskatreinette (Diel), bekannt als einer der empfehlenswerthesten Aepfel zu jedem Gebrauche, als Hochstamm mehr für Gärten. Nov., Sommer.

243. Sauerapfel = gelber Herbstrambur (Diel), sehr schöne hellgelbe Wirthschaftsfrucht vom zweiten Range; wie der Apfel so ist auch der Baum flach. Okt., Dez.

244. Melonenapfel = großer oder doppelter Herbstborsdorfer (Christ), ähnlich dem edlen, aber noch einmal so groß, Fleisch gelblicher, Baum früher und mehr fruchtbar. Sept., Dezember.

245. Ueberrheiner = säuerlicher Köberling (Diel), längliche Wirthschaftsfrucht vom zweiten Range. Okt., Dez.,

Blumencalvil = wahrscheinlich: Grafensteiner 154.
Mühlapfel = gestreifter Bachapfel (?) 67.
Thränisreinette = quittenförmiger Gulderling 164.
Glasapfel = weißer Stettiner 32.
Dörrel's Goldreinette = wahrscheinlich: Reinette von Orleans 135.
Blauer Kohlapfel = brauner Matapfel 59.
Paradiesapfel = Winterveilchenapfel 27.
Kleine Reinette = französische Edelreinette 83.
Sommercalvil = Lothringer Rambur 38.
Bachapfel = deutsche Schafnase 37.
Rothapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Hartenrother = rother Winterrambur 54.
Schneecalvil = Reinette von Canada 2.
Herrntafelapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.
Weitersweiler = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Grauer Champagner = graue französische Reinette 34.
Harter rother = rother Stettiner 30.
Schlockerapfel = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Große gelbe Reinette = grüne Reinette 49.
Hasenmaul = großer Rambur (?) 142.

Weinapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Gildenapfel = ein Gulderling.
Goldpepping = desgleichen.

### Birnen.

Esperen's Bergamotte 19, Hermannsbirne 22, Hardenpont's Winterbutterbirne 18, Glücksbirne 189, Sommerapothekerbirne 163, Aremberg's Colmar 9, Diel's Butterbirne 7 rc.

246. Champagner Weinbirne (Christ), Bratbirne (Walk.), kleine, aber berühmte Ciderfrucht, welche in Württemberg allgemein verbreitet ist und die höchsten Erträge sichert. Der kahlblättrige Baum wächst in der Jugend sehr langsam und wird daher mit Vortheil auf eine andere raschwachsende und gleich dauerhafte Birnsorte in die Krone veredelt, wie es häufig mit der ebenfalls im Stamme schwer zu erziehenden Sommerapothekerbirne geschieht. Sept.

247. Pfundbirne = Wittenberger Glockenbirne (Hennig), werthvolle Wirthschaftsfrucht aus Thüringen. Nov.

Gansel's Bergamotte = graue Dechantsbirne 75.
Citronenbirne = weiße Herbstbutterbirne 23.
Herzog Carl = Winterbutterbirne oder Chaumontel 74.
Laubersheimer Weinbirne = große Winterrousselette 62.
Glockenbirne = Ochsenherzbirne 56.
Große und Darmstädter Bergamotte = Manna- oder Colmarbirne 47.
Winterbergamotte = sächsische lange grüne Winterbirne 88.
Butterbirne = Winterdechantsbirne 114.
Glitschbirne = gute Louise 77.
Bergamotte = Crasanne 95.
Graubirne = graue Speckbirne 153.
Honigbirne = eine Pomeranzenbirne.

Ferner eine Reihe Wirthschaftsbirnen, höchst interessante Sorten, welche alle noch der Erlösung harren, als: Weinbirne, große gelbe Weinbirne, Wirthsbirne, wilde Brückenbirne, Hilgardsgrunderbirne, Dombirne, Simmerling, Weinbirne aus Lothringen, Dornbirne (ausgezeichnet für Wein), Küferchesbirne Gorrschmann'sbirne, Honigbirne, Franzosenbirne, Koldenbirne,

Hammelshoden, Grünlingsbirne, kleine Sommerfellenzer, Pöß-chensbirne, Wolfsbirne, grüne Sperberbirne, Knoppeläcker-birne, Riebirne, Judenbirne, kleine Graubirne, Rotherbirne ꝛc.

### * 105. Herr Lehrer Cajar in Barbelroth.

Meistens Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) Aepfel.

Edler Winterborsdorfer 63, rother Herbstcalvil 126, großer und kleiner Winterstreifling 28 und 29, ꝛc.

248. Früher Kohlapfel = rother Sommerrosenapfel (Sickler), aus französischen Baumschulen oft eingeführt, rundum roth verwaschen, werthvolle Wirthschaftsfrucht. Sept., Nov.

249. Haferapfel, 320 Gramm schwer, = rother Sommerrambur (Diel), lachend schöne, alte Wirthschaftsfrucht aus Frankreich, zweiten Ranges. Sept., Okt.

Gelbe Reinette = vergoldete graue Reinette (?) 72.
Christkindchensapfel = kleiner Apiapfel 3.
Dürkheimer Schockelapfel = gelbe gestreifte Schafnase 36.
Rothgestreifte Reinette = königlicher rother Kurzstiel 218.
Wachsapfel = gelbe Sommerreinette 69.
Augustapfel = Grafensteiner 154.
Schockelapfel = rothgestreifter Schlotterapfel 156.
Große graue Reinette = graue Herbstreinette 99.
Schläfer = große Casseler Reinette 223.
Rothbackige Reinette = Reinette von Orleans 135.
Große grüne Reinette = Reinette von Canada 2.
Erdbeerapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Grüner Cadeljack = weißer Wintercalvil 1.
Grüner und rother Breitling = ächter Winterstreifling 29.
Kleine Jungfernreinette = eine graue Reinette.

b) Birnen.

Kleine Herbstbergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.
Fellenzer, Rothbirne = große Winterrousselette 62.
Dombirne = deutsche Pfundbirne 131.

Große grüne Herbstbergamotte = Wildling von Motte 78.
Schmidtbirne = Winterrousselette 58.
Winterboncrethien = graue Herbstbutterbirne 16.
Grüner Frauenschenkel = Hermannsbirne 22.
Pfundbirne, 370 Gramm schwer, = gemeine Pfundbirne 40.

## * 106. Gemeinde Ilbesheim (Canton Kirchheim).

### Tafel- und Oekonomieobst.

#### a) Aepfel.

Straßburger Reinette, englische oder Goldreinette, 585 Gramm schwer, wohl der größte Apfel in der ganzen Ausstellung, = Reinette von Canada 2.
Champagner = rother Stettiner 30.
Taffetapfel = Champagnerreinette 45.
Goldrabau = Carpentin 166.

#### b) Birnen.

Gießmadam, Sommerbergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.
Käsbirne = Wildling von Motte 78.

## * 107. A. Bohnenberger'sche Gutsverwaltung Petersau bei Frankenthal.

### Kernobst von 4—6jährigen Hochstämmen, Spalieren und Pyramiden.

#### a) Aepfel.

Champagnerreinette 45, Köstlicher von Kew 219, gelbe Sommerreinette 69, rother Stettiner 30, grauer Fenchelapfel 161, englische Reinette 159, kleine graue Reinette 33, Carmeliterreinette 53, Gaesdonker Goldreinette 158, grüner Fürstenapfel 230, großer rheinischer Bohnapfel 64, Ananasreinette 217, große Casseler Reinette 223, weißer Wintercalvil 1, Grafensteiner 154, ächter Winterstreifling 29, rother Wintercalvil 24, englische Wintergoldparmäne 116, Baumann's rothe

Winterreinette 222, Kaiser Alexander 90, Reinette von Canada 2, etc.

250. Luikenapfel (Walk.), eine württembergische Nationalfrucht, welche in der Pfalz erst in jungen Anpflanzungen vorkommt. Einer der vorzüglichsten und empfehlenswerthesten Wirthschaftsäpfel. Der sehr dauerhafte Baum blüht am spätesten und ist dadurch selbst in kälteren Gegenden alljährlich sehr fruchtbar. Okt., Jan.

251. Grauer Kurzstiel (Sickler), als Courtpendu gris aus französischen Baumschulen oft eingeführt. Höchst werthvoll zu jedem Gebrauche. Der Baum verlangt besseren Boden als der vorhergehende. Dez., Frühjahr.

252. Parker's grauer Pepping (Diel), aus England und von demselben Werthe und gleicher Reifzeit.

253. Downtoner Pepping (Knight), ein Sämling aus England, schön gelber und außerordentlich fruchtbarer Apfel, besonders für Gärten. Nov., April.

254. Langton's Sondergleichen (Diel), ebenso, rundum geröthet. Okt., Nov.

255. Reinette von Breda (Diel), aus Holland und durch französische Baumschulen in vielen Gärten bekannt. Tafelfrucht als Zwergbaum. Dez., März.

256. Reinette von Sorgvliet (Knoop), aus Holland, sehr feine und glänzend gelbgrüne Tafelfrucht, welche reichlich lohnt. Dez., Sommer.

257. Wellington's Reinette (Diel), aus England, große, eben gerundete Frucht vom zweiten Range. Nov., März.

Außerdem noch: Kirschapfel (Pyrus baccata), chinesischer Apfel (Pyrus spectabilis), de rivière, gestreifte Reinette, englischer Erdbeerapfel, Thouin's Reinette, Goosbery, Pauline von Vigny, etc.

Golden drop = Wicker Pepping 128.

Großer Backapfel, Türkenbund = Hausmütterchen 98.

b) **Birnen.**

Herzogin von Angouleme, 410 Gramm schwer, 5, trockene Martinsbirne 76, Hermannsbirne 22, Napoleon's Butterbirne 120, Coloma's köstliche Winterbutterbirne 200, Glücksbirne 189,

Virgouleuse 48, Hardenpont's Winterbutterbirne 18, Holländische Bergamotte 198, Poiteau's Butterbirne 121, Winterdechantsbirne 14, Diel's Butterbirne 7, Winterapothekerbirne 103, Soldatenbirne 149, ꝛc.

258. Coloma's Herbstbutterbirne (Diel), in Belgien 1783 aus Samen; eine der vorzüglichsten Früchte zu jedem Gebrauche. Mitte Okt. 3 Wochen.

259. Brüsseler Zuckerbirne, Verte dans Pomme (v. Mons), feine Tafelfrucht für Zwergbäume. Mitte Okt. 3 Wochen.

260. Elisa's Zapfenbirne, Madame Elisa (Biv.), ebenso.

261. Wildling von Einsiedel (Walk.), berühmte Ciderfrucht aus Württemberg für jede Lage besonders für Straßen. Ende Oktober.

262. Französische Schmalzbirne, Belle Epine Dumas (Biv.), aus Frankreich, vom zweiten Range. Nov., Dez.

263. Eichenblättrige Kaiserbirne (Duh.), aus französischen Baumschulen oft eingeführt und in vielen Gärten bekannt, nur Wirthschaftsfrucht wegen ihrer Haltbarkeit, April bis Juni.

Sommerbergamotte = weiße Herbstbutterbirne 23.
Melonenbirne = gestreifte Hermannsbirne 79.
Paulsbirne = große Winterrousselette (?) 62.

Ferner: Anna Audisson, Harbert's Winterbutterbirne, wilde Eierbirne, edle Prinzessin, Graslin, Dumont's Butterbirne ꝛc.

## * 108. Herr J. A. Pallmann in Landstuhl.

Schöne Sammlung Oekonomieobst von Hochstämmen, ohne Namen.

## * 109. Herr Christian Hege, Oekonom in Branchweilerhof bei Winzingen.

Schöne Aepfel und Birnen, ohne Namen.

## 110. Herr Christian Neser in Neustadt.

Tafel- und Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Reinette von Canada 2.

Sedanweinapfel = ächter Winterstreifling 29.
Orleansreinette = graue Osnabrücker Reinette (?)

b) **Birnen.**

Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Pabstbergamotte = edle Zapfenbirne 123.
Herbstbergamotte = graue Herbstbutterbirne 16.

### 111. Herr Franz Lederle in Edenkoben.

Große Aepfel und Birnen ohne Namen, dabei:

Pastorenbirne, 370 Gramm schwer, 8.

### 112. Herr Louis Kuhn in Wachenheim.

2 schöne Apfel- und Birnsorten, ohne Namen.

### * 113. Herr Lehrer Michael in Kapellen.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Edler Winterborsdorfer 63.
264. Hermelding = wahrscheinlich: kleiner rheinischer Bohnapfel (Diel), ähnlich dem großen, 64, nur fehlen die charakteristischen Mondflecken, und ist die Frucht kleiner und regelmäßiger länglich; noch werthvoller und der Baum pyramidalischer und fruchtbarer als jener. Febr., Aug.
Doppelapfel = Carmeliterreinette 53, als Zwillinge zusammengewachsen.
Breitling = ächter Winterstreifling 29.
Edling = englische Wintergoldparmäne 116.
Weißer Backapfel = weißer Stettiner 32.
Graue Reinette = graue Herbstreinette 99.
Kohlapfel, rother Backapfel, rother Breitling = rother Stettiner 30.
Citronenapfel = großer Herbstborsdorfer (?) 244.
Kornapfel = rother Sommerrosenapfel (?) 248.
Weiße Reinette = Reinette von Canada 2.

Calville = rother Herbsttaffetapfel 25.
Orangeapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Schafnase = deutsche Schafnase 37.
Rother Süßapfel = ein gestreifter Taubenapfel.

b) **Birnen.**

Winterbirne = graue Winterbergamotte 214.
Französische Birne, Apothekerbirne = Wildling von Motte 78.
Bergamotte = gute Louise 77.
Winterfellenzer = große Winterrousselette 62.
Glockenbirne, 480 Gramm, = Herzogin von Angouleme 5.
Butterbirne = graue Herbstbutterbirne 16.
Pfundbirne, 320 Gramm, = gemeine Pfundbirne 40.
Citronenbirne = Schweizerhose 97.
Melonenbirne = bunte Crasanne 176.

### * 114. Herr J. Weber in Burrweiler.

Aepfel, Birnen und schöne Weintrauben.

### * 115. Herr Jak. Lauermann in Rüssingen.

86 Apfel- und 42 Birn-Sorten, siehe 96 Obstbauverein Kirchheimbolanden.

### * 116. Herr Carl Ohligmacher in Stetten.

Schöne Aepfel und Birnen, ohne Namen.

### 117. Gemeinde Morschheim.

Schöne Kernobstfrüchte, ohne Namen.

### * 118. Herr Stadler, Metzger in Deidesheim.

Sehr schönes Tafelobst.

a) **Aepfel.**

Reinette von Canada, 380 Gramm schwer, 2, weißer Wintercalvil, 330 Gramm, 1, französische Edelreinette 83.

265. Newton Pippin = wahre Neu-Yorker Reinette (Dittr.), schöne Frucht aus Nordamerika, zu jedem Gebrauche werthvoll. Dez., Sommer.

Calville rouge = Winterveilchenapfel 27.

Englische Wintergoldparmäne = Carmeliterreinette (?) 53.

b) **Birnen.**

Marie Louise 10, Hermannsbirne 22, Esperen's Bergamotte 19, Regentin (Passe Colmar) 21, Diel's Butterbirne 7.

Winterbergamotte = Hardenpont's Winterbutterbirne 18.

Fellenzer = große Winterrousselette 62.

## * 119. Gemeinde Rohrbach.

Schöne Oekonomiefrüchte, ohne Namen.

## 120. Herr Joh. Kämmerer in Neustadt.

Schöne Aepfel und Birnen, dabei: Reinette von Canada 2, Osterbergamotte 114.

Louisenbergamotte = gute Louise 77.

Graue Bergamotte = graue Herbstbutterbirne 16.

## * 121. Frau Phil. Knöckel Wittwe in Neustadt.

Schönes Tafelobst, namentlich Birnen, ohne Namen.

## * 122. Herr Becker in Börrstadt.

a) **Aepfel.**

Rother Herbstcalvil 126, bunte Reinette von Canada (wie 2, aber ähnlich der Schweizerhose gestreift).

Grasblumenapfel = kleiner rheinischer Bohnapfel 264.

Kohlapfel = brauner Matapfel 59.

Reichenbacher Borsdorfer-Reinette = Carmeliterreinette 53.

Rambur Horster = gestreifter Bachapfel 67.

Rosenapfel = rother Herbsttaffetapfel 25.

Bach- und Buchapfel = deutsche Schafnase 37.

Dürrgärter, Härtling = großer rheinischer Bohnapfel (?) 64.
Katharinenapfel = geflammter weißer Cardinalsapfel (?)
Fenetapfel = Bremerling (?) 26.
Zieglers Apfel = rother Stettiner 30.
Gewürzapfel = leberrother Himbeerapfel 91.
Tharbenapfel = calvilartiger Winterrosenapfel 91.
Tellerapfel = Winterrambur 201.
Champagnerapfel = graue französische Reinette 34.
Weißapfel = weißer Stettiner 32.
Nürnberger Reinette = Bordeauxer Goldreinette 221.

b) **Birnen.**

Krummholzbirne = Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Albersbacher Winterbirne = graue Dechantsbirne (?) 75.

Außerdem unter anderen noch eine interessante Sammlung Wirthschaftsbirnen, als: Kahlenbirne, Schmalzbirne, Orsborner Mostbirne, Hertelswildling, rothe Weinbirne, Schmidtsbirne, (nicht die Winterrousselette), Schützenbirne, Müllersmostbirne, rothe Kochbirne, grüne Mostbirne, Rübbirne, Annelbirne, Winterkochbirne ꝛc.

## 123. Herr Oberförster Gareis in Imsbach.

Tafel- und Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Englische Wintergoldparmäne 116.
Pariser Ramburreinette, Pojnikapfel, 360 Gramm schwer, = weißer Wintercalvil 1.
Sauerapfel = gestreifter Bachapfel 67.

b) **Birnen.**

Riebirne, Frankreicher = vergoldete Junkerhansenbirne 233.

## 124. Herr Dr. Hitschler in Landau.

Einige hübsche Birnsorten, ohne Namen.

(125: siehe 66.)

(126: siehe zweite Abtheilung.)

*** 127. Herr Rentner Ed. Lantz in Haardt.**

Eine Birne mit Blüthen, prachtvolle Pfirsiche von Hochstämmen aus Samen 2c.

(128 und 129: siehe zweite Abtheilung.)

*** 130. Gemeinde Kleinbockenheim.**

Sehr schönes Tafel- und Wirthschaftsobst.

a) **Aepfel.**

Weißer Wintercalvil 1, französische Edelreinette 83 edler Winterborsdorfer 63, englische Wintergoldparmäne 116, vergoldete graue Reinette 72 2c.

266. Weinapfel = Wintercitronenapfel (Mayer), eine sächsische Nationalsorte, die auch bei uns in Obstgärten vorkommt und wegen ihrer Schönheit und Nützlichkeit sehr geschätzt wird. Jan., Frühjahr.

267. Sommerstreifling = rother Sommerstrichapfel (Duh.), als Passe-Pomme rouge seit Jahren aus französischen Baumschulen verbreitet; nur vom zweiten Range. Ende Aug. 6 Wochen.

Englischer Borsdorfer = Carmeliterreinette 53.
Grünapfel = grüner Stettiner 44.
Sommerrabau = graue Herbstreinette 99.
Taffetapfel (richtig) = Wachs- oder weißer Wintertaffetapfel 127.
Grüner Rabau = graue französische Reinette 34.
Sauerapfel = gestreifter Bachapfel (?) 67.
Reinette, Kaiserreinette = Reinette von Canada 2.
Bundabeine = kleiner Apiapfel 3.
Grauer Rabau = Kröten-Reinette (?)
Rother Calvil (richtig) = rother Wintercalvil 24.
Kohlapfel = brauner Matapfel 59.

Goldreinette = große Casseler Reinette 223.
Champagner = rother Stettiner, 30.
Petramsapfel = gestreifter Matapfel 66.
Karthäuserapfel = großer rother Winterparadiesapfel 144.
Rabau = graue Champagnerreinette 65.

b) **Birnen.**

Jaminette 11, Winterbutterbirne 74, graue Herbstbutterbirne 16, gemeine Pfundbirne 40, Winterbesten- oder Jagdbirne 73, 2c.
Herbstbirne = Crasanne 95.
Bis-Madame = gute Louise 77.
Clou morceau = Manna- oder Colmarbirne 47.
Graubirne = graue trockene Martinsbirne 76.

(132: siehe zweite Abtheilung.)

## * 134. Herr Carl Hertel in Albersbach.

Eine schöne Collection Wirthschaftsobst; die Etiketten lagen zwar im Gesammten dabei, konnten aber nicht zuverlässig vertheilt werden.

(135 bis 139: siehe den Catalog der pfälzischen Obst-Ausstellung.)

## * 140. Herr Lehrer Mechtersheimer in Lachen.

Oekonomieobst von Hochstämmen.

a) **Aepfel.**

Backapfel = gestreifter Bachapfel 67.
Wolleschläger = rother Herbsttaffetapfel 25.
Französische Reinette = Reinette von Canada 2.
Schafnase = deutsche Schafnase 37.

b) **Birnen.**

Motte = gute Louise 77.
Wintermotte = Hermannsbirne oder St. Germain 22.
Winter-Pankratius = kleine Pfundbirne 140.

**141. Herr Julius Krafft in Neustadt.**

Schöne Aepfel und Mandeln.

**142. Herr Adam Geib in Neustadt.**

Schönes Kernobst ohne Namen, dabei: calvilartiger Winterrosenapfel 91, großer rother Winterparadiesapfel 144, Diel's Butterbirne, 390 Gramm schwer, 7 ꝛc.

*** 143. Herr Adam Brumm jun. in Neustadt.**

Ebenso, dabei: brauner Matapfel 59, ächter Winterstreifling 29, Reinette von Canada 2, Bremerling 26, englische Wintergoldparmäne 116, Osterbergamotte 114, deutsche Pfundbirne 131, Catillac 57 ꝛc.

**144. Herr Jakob Mattern in Neustadt.**

1 Rulander Traubenstock in einem Topfe.

*** 145. Herr Spitalverwalter Friedr. Frey in Neustadt.**

Ebenso, dabei: brauner Matapfel 59, Reinette von Canada 2, Hermannsbirne oder St. Germain 22 ꝛc.

*** 146. Herr Ferd. Otto in Dirmstein.**

Schöne Kernobstfrüchte, zwar nummerirt, aber ebenfalls ohne Namen.

---

# Nachtrag

zum

## „Catalog der pfälzischen Obst-Ausstellung".

**147. Herr Müller, Gutsbesitzer in Alsterweiler.**

Gewürztraminer- und Portugieser-Trauben.

### 148. Herr Bahneinnehmer Krämer in Neustadt.

Ein Zweig Himbeeren: Wunder der vier Jahreszeiten

### 149. Herr J. G. Fleischmann in Dürkheim.

Sehr schöne Aepfel und Birnen, dabei: englische Wintergoldparmäne 116, Wildling von Motte 78, Osterbergamotte 114 ꝛc.

### 150. Frau Wittwe Reis in Gimmeldingen.

Aepfel vom Jahre 1874, dann: weißer Wintercalvil, 380 Gramm schwer, 1, Herzogin von Angouleme, 600 Gramm schwer, 5, Pflaumensorten ꝛc.

### 151. Herr Carl Silbernagel in Bellheim.

Eine große 2 Pfund schwere Traube, Apfel: Kaiser Alexander, 430 Gramm schwer, 90 ꝛc.

### 152. Herr Wilh. Müller in Hambach.

4 große Tafelbirnen von Zwergbäumen, namentlich: Aremberg's Colmar, 400 Gramm schwer, 9, große Pfirsiche, 160 Gramm schwer ꝛc.

### 153. Herr Apotheker Rocher in Göllheim.

Mehrere eßbare amerikanische Kürbismelonen, eine 42 Pfund schwer.

Außerdem waren noch ausgestellt von einem Ungenannten 2 reife Melonen, von Herrn Klein in Lambrecht ein Riesenrettig ꝛc. ꝛc.

## Zweite Abtheilung.

# Wein- und Tafeltrauben.

NB. Außer den hier namhaft gemachten waren noch bei vielen Sammlungen mehr oder weniger zahlreiche Traubensorten ausgestellt, die zur Ersparung des Raumes und zur Vermeidung von Wiederholungen um so mehr ignorirt werden können, als dieselben in den folgenden Reihen ohnedem vorkommen uud besprochen werden.

### * 5. Herr Carl Sauer in Diedesfeld.

Weinbergstrauben an aufgehängten Rebzweigen.

1. Oesterreicher, Franke = grüner Sylvaner (M.), aus Oesterreich, jetzt in allen Weinländern bekannt und wegen seiner großen Fruchtbarkeit hoch geschätzt; ziemlich früh reifende mittelgute Wein- und vortreffliche Tafeltraube, die etwas trockenen Boden und ziemlich kurzen Schnitt verlangt.
2. Gutedel = gemeiner Gutedel, Chasselas (Duh.), aus Spanien über Frankreich, nun allgemein verbreitet und überall bekannt. Mittelgute Weintraube und besonders deshalb die beliebteste für die Tafel, weil sie dauerhaft im Versenden und aus Weinbergen in größeren Mengen zu erhalten ist. Sehr dauerhafter Rebstock, der besseren oder feuchteren Boden vorzieht.

   NB. Der beliebte, sogenannte Alsterweiler Gutedel ist keine constante Varietät, sondern entsteht in dichteren und größeren Trauben nur durch den fetten oder schwereren Boden.
3. Riesling = weißer kleiner Riesling (M.), entschieden deutsche Traubensorte, die wahrscheinlich im Rheingau entstanden ist, wo sie schon vor 500 Jahren angebaut wurde. Der

König der Weintrauben und zum Essen nur in höchster Reife verwendbar. Allgemein bekannt.

4. Malvesier = blauer Trollinger (M.), aus Italien und jetzt unter allerlei Namen überall besonders in Württemberg vorkommend. Sehr große und lang haltbare Tafeltraube, zu Wein nur in besonderen Lagen verwendbar.

5. Rulander (Spr.), rother Clävner (M.), zu Ende des 17. Jahrhunderts gefunden von Kaufmann Ruland in Speyer, (siehe Dochnahl's Weinkeller, Frankfurt 1873, Heft II, Seite 17); bekannte vortreffliche Wein- und Tafeltraube, die besonders für Mittellagen verwendet werden kann.

6. Frühschwarze = blauer Burgunder (Chr.), schwarzer Clävner (Fr.), aus Frankreich, nun so sehr verbreitet, daß fast alle deutschen Rothweine aus dieser Sorte bereitet werden, auch sehr beliebte frühe Tafeltraube. (Geht manchmal zum Theil oder ganz in den Rulander über, — Beweis von der nahen Verwandtschaft).

7. Traminer = rother Traminer (Chr.), aus Tyrol, wo in einem Kloster bei Tramin vor Zeiten eine Rebe zu 3 Pfennig verkauft wurde, daher heute noch in einigen Weinorten des Rheingaues diese Sorte Dreipfennigholz heißt. Nach dem Riesling die edelste Weintraube, auch ziemlich angenehme Tafeltraube.

## * 62. Herr Carl Lichtenberger in Hambach.

### Größtentheils Sortimentstrauben.

Rother Traminer 7.

8. Weiße Malagatraube (Br.), aus Spanien, spätreifend und gering zu jedem Gebrauche, aber fruchtbare und prachtvolle Traube, die großen und ovalen Beeren sind wie aus Wachs bossirt. (Der Genannte hat eine solche neben einer anderen großen schwarzen Beere auf einem Gestelle en miniature als Zapffäßchen mit Fläschchen und Gläschen ausgestellt, eine Idee, die vielen Beifall fand). Wahrscheinlich ist es dieselbe Sorte, welche in Frankreich als Bordeleser Sauertraube

oder Verjus wie Essiggurken unreif in Küchen eingemacht und so zubereitet auf den Tafeln sehr geschätzt wird.

9. Weiße Muskattraube = edle Muskattraube (Br.) ? ein Sämling, der 1849 die ersten Früchte getragen und in jeder Beziehung alle übrigen Muskatellersorten übertrifft; eine Wurzelrebe wird jetzt noch mit 1 Thaler bezahlt, ist aber auch aus Schnittlingen sehr schwer zu erziehen.

10. Rother Muskateller (Duh.), aus Spanien, ziemlich bekannt, in Weinbergen selten, am Spalier erzogen eine köstliche Tafeltraube.

11. Dunkelrother Muskateller = grauer Muskateller (Salzm.) oder brauner Muskateller (Br.)?

12. Violetter Muskateller (Duh.), aus Frankreich, ähnlich dem ehevorigen, rothblau, stark beduftet, weniger muskirt.

13. Blauer Muskateller (Gk.), aus Steiermark, ähnlich dem folgenden, Beeren hellblau, weniger gewürzt. Späte Spaliertraube.

14. Schwarzer Muskateller (Duh.), aus Spanien, ziemlich bekannt, in Weinbergen selten, ausgezeichnete Tafeltraube für Gärten.

15. Alexandrinischer Muskateller = Muskat-Damascener (Duh.), aus Syrien und in allen südlicheren Ländern verbreitet, bei uns selten; am Gartenspalier eine vortreffliche Tafeltraube.

16. Weiße Vanilletraube (B. u. M.), aus Frankreich, wohl spätreifend, aber am Mittagsspalier eine köstliche Tafeltraube.

17. Basilikumtraube (Br.), ein Sämling, der 1849 zum erstenmale getragen. Eine frühe weiße köstliche Muskattraube.

18. Kisch-Misch, Rosine ohne Kerne = weiße Korinthe (Duh.), aus Griechenland, in Gärten bekannt, sehr interessant; Beeren sehr klein, kernlos.

19. Blaue Kadarka (Tr.), aus Kleinasien über Ungarn; in heißer trockener Lage eine saftige und gewürzhafte Wein- und Tafeltraube, die sich besonders durch die Fruchtbarkeit des Stielknotens auszeichnet und dadurch meistens doppelt erscheint.

20. Terre promise = Palästinertraube (Biv.), Traube aus dem gelobten Lande, nicht zu verwechseln mit der weißen

Riesen- oder Calebstraube (B. u. M.); eine großästige Riesenfrucht, oft 70 Centimeter lang, mit weißen ovalen Beeren; nur zur Zierde geeignet.

21. Isabella (Tr.), aus Nordamerika und bereits allgemein bekannt, als üppige und nie erfrierende Laub- und Tafeltraube beliebt; verlangt beim Schnitte lange Tragreben.

22. York Madeira = blauer Madeira (Tr.), ebenfalls aus Nordamerika und ebenso unverwüstlich. Ueppige Tafeltraube mit Himbeergeschmack und zugleich Curiosität. Ueber den großen Werth dieser Nordamerikaner siehe oben berührte Schrift Seite 84. In neuester Zeit bezieht Frankreich große Mengen dieser Rebstöcke aus Nordamerika, um die inländischen darauf zu pfropfen und sie dadurch dauerhafter zu machen und gegen die Verheerungen der Reblaus zu schützen.

23. Calabresertraube, eine sehr großbeerige gelbe Tafeltraube, die mittelfrüh reift und für Gärten empfohlen wird; war mehrfach ohne Namen ausgestellt.

24. Gelbe Seidentraube (B. u. M.), vulgo Frühweiße, aus Spanien und Frankreich; eine der frühesten und geschätztesten Tafeltrauben, die in Gärten leider noch zu wenig angepflanzt wird.

25. Grüne Seidentraube (B. u. M.), ähnlich der vorhergehenden, nur grüner, weniger ästig und etwas später reif; sehr beliebt in Norddeutschland als Kilianer und Frühleipziger.

26. Zweifarbiger Morillon = zweifarbige Schweizertraube (Spr.), aus Syrien, in Gärten schon längst bekannt; sehr interessante Spaliertraube, welche schwarze, darunter aber auch reife grüne, oft gestreifte, oft auch zweifarbige Beeren trägt.

27. Schwarzer oder blauer Damascener (B.), Cornichon violet, eine langbeerige hartfleischige Traube aus Südfrankreich, als Curiosität für Spaliere.

28. Früher weißer Damascener (M.), aus Griechenland, mit mirabellenartigen Beeren; in heißer Spalierlage und langem Schnitte eine sehr gute Tafeltraube.

29. Blaues Ochsenaug (Tr.), ursprünglich aus Nordamerika, in neuester Zeit aus Ungarn und Steiermark; unter den rundbeerigen schwarzen die größte, aber nur für Sortensammler oder als Zierde in Gärten.

30. Urbani = blaue Urbanitraube (Tr.), aus Italien, in Steiermark angepflanzt, bei uns ohne Werth.
31. de Candolle = rothe Calebstraube (B.), aus Syrien und Italien; eine oft mehrere Pfund schwere Ziertraube, ohne wahren Werth; war mehrfach als Rheinsalme, Rothwälsche ꝛc. ausgestellt.
32. Blauer Maroccaner (M.), aus Afrika, sehr schöne Spaliertraube mit beiderseits zugespitzten Beeren.
33. Blauer Portugieser (Tr.), im Jahre 1770 vom Graf Fries nach Böslau gebracht, daher auch Böslauer, in Wien schon in den 20er Jahren als „badener Traube" auf dem Markte bekannt, bei uns aber erst seit Bronner Vater eingeführt. (Siehe Weinkeller Heft II., Seite 60.) Vorzügliche Wein- und Tafeltraube, die fast in jedem Boden und in jeder Lage fortkommt.
34. Weißer Krachgutedel (M.), vom badischen Oberrhein, wo er den Markgräfler liefert; vom gemeinen, 2, besonders durch härtere Beeren verschieden. Mittelgute Wein- und vorzügliche Tafeltraube für feuchten Boden.
35. Weißer Muskat-Gutedel (B.), aus Frankreich, unstreitig eine der feinsten Tafeltrauben, aber nur am Spalier in fettem Boden, sonst hat die nicht ganz reife Frucht den Muskatgeschmack nicht.
36. Rother Krachgutedel, eine neuere Sorte, von dem ehevorigen nur durch die Farbe verschieden und ebenso empfehlenswerth.
37. Rother königlicher Gutedel (M.), aus Spanien über Frankreich, ähnlich dem allbekannten rothen Gudetel, 59, aber die Beeren färben sich gleich nach dem Verblühen roth. Interessante und vortreffliche Tafeltraube für Spaliere in fetten oder feuchten Boden.
38. Spanischer Gutedel = Petersilientraube (Bauh.), überall bekannt, vom gemeinen Gutedel 2 nur durch die geschlitzten Blätter verschieden. Ein Weinstock zur Zierde.
39. Blauer Kölner (Tr.), aus Italien, in Steiermark angepflanzt, bei uns am Spalier eine gute Tafeltraube, die in jeder Lage und in jedem Boden gut gedeiht.
40. Grüner Veltliner. Ist es der ächte aus Oesterreich, der grüne Muskateller aus Ungarn, von Helbling, Burger,

Trummer rc. beschrieben, so gratuliren wir dem Aussteller, denn es gibt keine fruchtbarere Sorte, die eine größere Beachtung verdient, wie diese. (Weinkeller, Heft II, Seite 66.)

41. Rother Veltliner (Tr.), aus Italien, ziemlich bekannt und in vielen Weinbergen zu finden; selbst in heißer Lage nur eine geringe Wein- und mittelgute Tafeltraube.

42. Rother Oesterreicher = rother Sylvaner (M.), aus Oesterreich und von 1 besonders durch die Farbe verschieden. In fettem Boden und guter Lage eine angenehme Wein- und Tafeltraube.

43. Muskat-Oesterreicher = Weißer Muskat-Sylvaner (B. u. M.), als Clairet de Limoux aus Frankreich. In geschützter Lage und gutem Boden eine der vorzüglichsten Tafeltrauben.

44. Roussillon, Färber = rothsaftiger Färber (B. u. M.), aus Spanien, in Gärten und Rebsammlungen bekannt; interessant durch den rothen Saft, mit dem man schreiben kann, sonst nur in heißer Lage rentabel.

45. Orangetraube (Br.), eine neuere Sorte, zwar klein, aber honigsüß und gewürzhaft, sehr empfehlenswerthe Tafeltraube.

46. Tokayer, eine erst in neuerer Zeit beliebt gewordene Weintraube, die viel dem Rulander, 5, gleicht, nur härtere Beeren besitzt, bereits aber weniger mehr beachtet wird.

47. Weißer Cläוner oder Burgunder. Ist es der weiße Cläוner (Br.) oder der weiße Burgunder (Tr.)? Beide stammen aus Frankreich und sind nicht identisch, aber sehr beachtenswerth als Weintrauben, die überaus fruchtbar und namentlich in kälteren Lagen und geringeren Bodenarten sehr gut gedeihen. Wahrscheinlich der letztere wurde vor einigen Jahren von Hambach aus als Malaga verbreitet, entsprach aber in gutem oder Lehmboden allerdings den gehegten Erwartungen nicht. (Weinkeller, Heft II, Seite 59, Dochnahl's Obstkunde, Band IV, Nürnberg 1860, Seite 244, vergleiche auch Trummer's Nachtrag, Gratz 1854: früher weißer Burgunder, der vorzüglich für trockenen mageren Boden, wo der weiße Cläוner nicht mehr gedeiht, noch werthvoller sein soll.)

48. Weißer Traminer (M.), jedenfalls die Art, weil der rothe,

7, oft in diesen übergeht. Ueberall als vortreffliche Weintraube bekannt, an Werth jedoch dem rothen nachstehend.

49. Muskat-Traminer = Gewürz-Traminer (Gk.), ebenso bekannt, seit Jahren besonders von Herrn Müller in Alsterweiler verbreitet, der dadurch den edleren Weinbau in seiner Umgegend förderte und den ehrenhaften Namen „Traminer-Müller" erhielt. Besser, weil gewürzhafter als der rothe, 7, sonst nicht verschieden. Als Varietät wahrscheinlich in der Pfalz entstanden.

50. Blanc Semillon, weiße Bordeauxtraube von Bergerac = weißer Semilon (B.), aus Frankreich, mit auffallend hellen Beeren, bei uns ohne Werth.

51. Le fer (Navaro), schwarze Bordeauxtraube = wahrscheinlich: blauer Navaro (B.), eine kurzstielige und doppelbeerige Traube, bei uns vom zweiten Range.

52. Blauer Augster (Spr.), aus Ungarn, lange Spaliertraube, mit ovalen, hellblau bedufteten Beeren, vom zweiten Range.

53. Blaue Müllerrebe (M.), aus Frankreich, in Deutschland weit verbreitet, kennbar an den weißwolligen Endtrieben. Mittelgute Wein- und gute Tafeltraube.

54. Blauer Gelbhölzer (B.), eine pfälzische Lokalsorte, von Gimmeldingen, schon 1781 von Breuchel empfohlen, werthvolle Rothweintraube, aber nicht fruchtbar genug.

55. Früher weißer Malvasier (M.), aus Frankreich, vorzügliche Tafeltraube mit eiförmigen Beeren, für Gartenspaliere.

Außerdem noch: a) Samenrebe, Sylvaner, I. Generation, b) desgl., an Oidium krank, c) desgl., weißer Burgunder, sylvanerartig, d) Samenrebe, Kisch-Misch, ohne Kerne, e) desgl. Kreuzung von Vitis vinifera mit Vitis Labrusca, f) desgl. weiß, burgunderartig, g) desgl. sylvanerartig, h) desgl. traminerartig.

NB. Sehr lobenswerth und interessant sind solche Aussaats-Versuche, welche entgegen der Theorie bereits bewiesen haben, daß auch neue Sorten aus Samen der Traubenkrankheit unterworfen sind. Da viele derartige Sämlinge sehr raschwüchsig und wild, eine Reihe von Jahren vergebens auf Früchte hoffen lassen, so empfiehlt sich die Methode, die Samenrebe entweder jedes Jahr zu verpflanzen oder besser noch abzuschneiden und als Würzling zu behandeln, der dann schon längstens im dritten Lebensjahre Trauben bringt.

Ferner: Sickler's Rosine, Dolut noir hâtif von Montpellier, Malvoisier von Montpellier.
Grüner Oesterreicher = grüner Sylvaner 1.
Rother Clävner = Rulander 5.
Schwarzer Clävner = blauer Burgunder 6.
Schwarzer Traminer = blauer Arbst (B. u. M.) (?) schwarzer Sylvaner (Somm.) (?)

*** 126. Herr Hennrich, Thierarzt in Weisenheim a. S.**

Rother Traminer 7, blauer Portugieser 33, blauer Burgunder 6, blaurother Tokayer 46, Gewürztraminer 49, rother Muskateller 10, rothsaftiger Färber 44, weißer Traminer 48, rother Veltliner 41.

56. Weißer Tokayer (M.), aus Ungarn, in Württemberg bekannt, nur in geringem Boden und in der heißesten Lage eine brauchbare Weintraube.

57. Weißer oder gelber Orleans (Gf.), vulgo Harthengst, aus Frankreich, Rüdesheimer Berg-Traube; in heißer und trockener Spalierlage eine werthvolle Wein- und Tafeltraube, die aber nur auf Zapfen, vulgo Knebel, geschnitten werden darf.

58. Weiß-Salmen = weißer Elben (B. u. M.), vulgo Weißalben, aus Italien, älteste, schon den Römern bekannt gewesene Traubensorte, daher auch Alben, von Albus — weiß; liefert in Spanien als Pedro Ximenes, im Rheingau unter dem Namen Kleinberger und bei Würzburg unter dem Namen Grobes einen köstlichen Wein, in der Pfalz seit Jahren durch andere Weintrauben verdrängt, weil hier als Wein- und Tafeltraube nur vom zweiten Range und sehr oft in den unfruchtbaren Rammelter ausartend.

59. Rother Gutedel (Duh.), aus Frankreich und allgemein bekannt, vom gemeinen, 2, nur durch die rothe Farbe verschieden; in kräftigem oder etwas feuchtem Boden eine der beliebtesten Tafeltrauben.

60. Schwarzer Oesterreicher = schwarzer Sylvaner (Somm.), aus der Gegend vom Bodensee, wo er den Hauptsatz bildet; eine reichtragende, aber bei uns eine gefährliche Weintraube, weil sie gemostert leicht täuschen, d. h. für den edleren blauen

Burgunder gehalten werden kann; gedeiht übrigens auch in feuchten und kalten Lagen, und ist überhaupt eine gute Wein- und Tafeltraube, die noch in mancher Gegend Aufnahme finden wird.

61. Blaues Möhrchen (B.), aus Frankreich, und besonders am untern Haardtgebirge angebaut. Sehr frühe Tafel- und eine vorzügliche Rothweintraube.

62. Gelber Muskateller (Tr.), aus Spanien, nun allgemein verbreitet und bekannt, für Wein zu spätreifend, am Spalier in fruchtbarem trockenem Boden eine der vorzüglichsten und beliebtesten Tafeltrauben.

Ferner noch: Riesling-Gutedel (?), großer schwarzer Burgunder (?).

Rosinen-Riesling = weiße Korinthe 18.
Grüner und gelber Oesterreicher = grüner Sylvaner 1.
Gelber Riesling = weißer kleiner Riesling 3.
Frühtraube, Jakobstraube = gelbe Seidentraube 24.
Gewürzgutedel = weißer Muskat-Gutedel 35.
Captraube = Isabella 21.
Rother Oesterreicher = rother Sylvaner 42.
Gelber und grüner Gutedel = gemeiner Gutedel 2.
Ungarisch Ochsenaug = blaues Ochsenaug 29.
Malvesier = blauer Trollinger 4.
Tafel- oder Muskat-Oesterreicher = weißer Muskat-Sylvaner 43.
Mirabellentraube = wahrscheinlich: früher weißer Damascener 28.
Blaufarbiger Tokayer = blauer Tokayer (B. u. M.)?
Schwarzer Gutedel = schwarzer Muskat-Gutedel (B. u. M.)?

### * 128. Herr F. A. Froelich, Gutsbesitzer in Edenkoben.

Außer einigen überaus reich beladenen Rebstöcken und zur Dekoration verwendeten Traubensorten noch folgende:

Blauer Augster 52, schwarzer oder blauer Burgunder 6, weißer Burgunder 47, Calabresertraube 23, weiße Korinthe 18, weißer Elben 58, grüner oder gemeiner Gutedel 2, weißer Krach-

gutedel 34, rother Gutedel 59, weißer Muskatgutedel 35, Isabella 21, weißer oder gelber Muskateller 62, rother Muskateller 10, blauer Portugieser 33, weißer kleiner Riesling 3, Rulander 5, grüner Sylvaner 1, rother Traminer 7, weißer Traminer 48, Gewürztraminer 49, schwarzer oder blauer Trollinger 4, Tokayer 46.

63. Früher schwarzer Burgunder (M.), früher Clävner (B. u. M.), vulgo Jakobstraube, aus Frankreich, allgemein verbreitet und bekannt als eine der frühesten Trauben für den Handel, deshalb mehr Garten- als Weinbergstraube.

64. Carmenet noir, blauer Carmenet (B.), aus Bordeaux, in günstiger Berglage eine sehr gute Wein- und Tafeltraube, die alle Beachtung verdient.

65. Honigtraube oder weißer Honigler (Tr.), aus Ungarn, sehr gute Wein- und Tafeltraube.

66. Blaue Lasca = früher blauer Wälscher (Tr.), aus Steiermark, und in neuester Zeit auch bei uns mit Recht eingeführt, denn es ist eine ziemlich frühreifende und fruchtbare Wein- und Tafeltraube, die bei kurzem Schnitte in jedem Boden, auch in schwerem, und in jeder Lage, selbst in westlicher gut gedeiht.

67. Limberger = schwarze Fränkische (Tr.), aus Oesterreich, und auch bei uns eingeführte gute Rothweintraube, die zwischen dem blauen Burgunder 6 und dem blauen Portugieser 33 steht, ziemlich früh reift, in jeder Lage überaus fruchtbar, nicht empfindlich und besonders sehr dauerhaft gegen Winterkälte ist.

68. Malingre précoce, früher Malinger (Weink.), in Frankreich aus Samen, ähnlich der gelben Seidentraube 24, aber noch früher reifend und eine der werthvollsten Spaliertrauben; leider ist sie so zart und dünnhäutig, daß sie ohne Schaden nicht versendet werden kann.

69. Italienischer Malvasier = rothe Babotraube (B. u. M.), aus Italien, eine üppige Rebsorte für geringen, selbst kiesigen Boden, auch in Gärten an Lauben eine schöne und angenehme Tafeltraube.

70. St. Laurent, blaue Lorenztraube, neuere Sorte aus Frankreich, die besonders durch Bronner empfohlen und verbreitet wurde. Eine vorzügliche Rothweintraube für jede Lage, auch frühe Tafeltraube.

Traminer ohne Kerne.
Farbtraube = rothsaftiger Färber 44.
Feigentraube, = weißer Muskat-Sylvaner 43.
Terre promise = Palästinertraube 20.
Früher Orleans = gelber Orleans (57)?

*** 129. Herr Dr. Jos. Habermehl in Edesheim.**

Blauer Gelbhölzer 54, grüner Sylvaner 1, blauer Portugieser 33, Basilikumtraube 17, blaues Ochsenaug 29, weißer Krachgutedel 34, gelbe Seidentraube 24, weißer Burgunder 47, weiße Korinthe 18, Gewürztraminer 49, Calabresertraube 23, rother Gutedel 59, weiße Honigtraube 65, zweifarbiger Morillon 26, rother Sylvaner 42, Rulander 5, grüner oder weißer kleiner Rinsling 3, weißer oder gemeiner Gutedel 2, blauer Burgunder 6, weiße Vanilletraube 16, weißer Muskatgutedel 35.

71. Schwarzer Muskateller aus Ungarn = blaue Schnellertraube (Tr.), ähnlich dem blauen Trollinger 4, ebenfalls ohne Muskatgeschmack, aber die Traube ist astlos, der Rebstock überaus fruchtbar und schon deshalb besonders für Gärten beachtenswerth.

72. Schwarzer Trollinger (Tr.), baumartiger Rebstock aus Steiermark, die Traube ist mit großen und kleinen Beeren zusammengesetzt, sonst — eine sehr gute Tafeltraube.

73. Sirac noir, aus Frankreich, eine sehr fruchtbare, kleine süße Tafeltraube, die noch näher geprüft werden muß.

74. Blauer Aramon (B.), aus Südfrankreich, wo sie wegen ihrer Größe und Fruchtbarkeit zur Bereitung des Cognac's verwendet wird; wirklich eine Riesentraube, die aber bei uns nie reif wird.

75. Blauer Wildbacher (Tr.), in Steiermark fast wildwachsend, bei jeder Behandlung überaus fruchtbar und in jedem Boden fast unverwüstlich. Kleine Weintraube, die für kältere Gegenden werthvoll sein wird.

76. Weißer Rothgipfler (Tr.), aus Oesterreich, zwischen dem weißen Traminer und grünen Veltliner stehend, sehr dauerhaft und überaus fruchbar, aller Beachtung werth, obgleich ohne Aroma.

77. Früher Gutedel (M.), alte Sorte, als Perle, Diamant aus

Frankreich, mit sehr großen, locker gestellten Beeren; am Spalier in fettem Boden eine vorzügliche Tafeltraube.

78. Königliche Magdalenentraube, Madeleine royale, eine neuere Sorte aus Frankreich, welche als eine der besten und frühesten Tafeltrauben empfohlen wird.

79. Argentin, ebenfalls aus Frankreich, üppige, große grüne Tafeltraube, die auch noch nicht im Systeme aufgenommen ist.

80. Weiße Wachteleyertraube (Tr.), aus Griechenland über Ungarn; sehr lockere Traube mit beiderseits abnehmenden Beeren, mehr schön als gut.

81. Vibert's Gutedel, Chasselas Vibert, ein neuer Sämling aus Frankreich, der sich seiner Vorzüge, besonders der frühen Reife wegen, schnell in vielen Gärten ansiedelte. Eine der empfehlenswerthesten Tafeltrauben.

82. Blauer Gänsfüßer (Breuchel), baumartiger Rebstock aus Italien, bekannte große Weintraube, jetzt nur noch als Hof- oder Laubtraube in Haßloch angepflanzt, wo viele über 100 Jahre alte Rebstöcke vorkommen, von denen mancher mehrere Hektoliter Wein jährlich liefert, daher das Sprichwort, daß in Haßloch mehr Wein wachse, als in Neustadt.

NB. Dieser von seinen geschlitzten Blättern sogenannte Gänsfüßer war vor 300 Jahren die berühmteste Weintraube in der Pfalz. Die unter dem Schutze des Herzogs Johann Casimir in Neustadt ansässigen und eingewanderten Reformirten durften auf dem ihnen parzellenweise geschenkten vordern und hintern Berg (heute Kapellenberg), den sie urbar machten, wie noch vorhandene Jahreszahlen an den Teraffenmauern: 1562, 1565 2c. darauf hinweisen, nur diese Rebsorte anpflanzen. Eine herzogliche Verordnung vom Jahre 1578 bestimmte sogar, daß jung anzulegende Weinberge daselbst nur mit Gänsfüßertrauben besetzt werden dürften. Uebrigens ließ Johann Casimir, „den man „„den Winzer““ hieß“, im Jahre 1576 auch edle Reben aus der Umgegend von Stuttgart namentlich von Uhlbach hierherbringen. (Geschichte des Weinbaues in Schwaben von Dornfeld, Stuttgart 1868, Seite 97.) Noch im Jahre 1780 war der Neustadter rothe Gänsfüßerwein berühmt. (Dochnahl's Chronik von Neustadt a. d. Haardt, 1867.) Was würde dieser Herzog mit seinen Grafen und Herrn zu unserem Weine heute sagen?

83. Gutedel Fontainebleau = Pariser Gutedel (M.), in guter Spalierlage und fettem Boden bei langem Schnitte auch bei uns eine ziemlich frühe und sehr gute Tafeltraube.

84. Rother Malvesier = rother Trollinger (Gk.), aus Württem-

berg, bei uns nicht sehr verbreitet und weniger geschätzt als der blaue 4.

85. Blaue Sypertraube (Tr.), aus Steiermark, große Traube, mit eichelförmigen weichen Beeren; schön und ziemlich gut am Mittagsspalier.

Ferner die neueren: L'enfant trouvé, Terlaner (?), Kaisertraube, Damascenertraube (welche?) 2c.
Schwarzer Früh-Burgunder, = früher Cläoner 63 (?!)
Feigentraube = weißer Muskat-Sylvaner 43.
Müllertraube oder Müllerrebe 53.
Blaue Lasca = früher blauer Wälscher 66.
Schwarzer Malvoisier = blauer Trollinger 4.
Königs-Gutedel oder rother königlicher Gutedel 37.
Blauer Limberger = schwarze Fränkische 67.
Früh-Malaga = 8 oder 47?
Heunisch = (welcher?)
Rothe und blaue Alexandrine = Amerikaner?

## * 132. Familie Wolf in Wachenheim.

### Wein- und Tafeltrauben in Prachtexemplaren.

Gewürztraminer 49, weißer oder gelber Muskateller 62, weißer kleiner Riesling 3, weißer Elben oder Albe 58, blauer Portugieser 33, weiße Vanilletraube 16, schwarzer oder blauer Burgunder 6, weiße Malagatraube 8, Tokayer 46, gelbe Seidentraube 24, schwarzes oder blaues Möhrchen 61, weißer oder gemeiner Gutedel 2, blaues Ochsenaug 29, rother Veltliner 41, rother Königsgutedel 37, schwarzer Sylvaner 60, rother Muskateller 10, rother Traminer 7, gelber Orleans 57, Rulander 5, Petersilientraube 38, Pariser Gutedel 83, blauer Aramon 74, schwarzer Muskateller 14, weißer Krachgutedel 34, weiße Korinthe 18, blauer Gänsfüßer 82, rother Gutedel 59, weißer Muskatgutedel 35.

86. Weißer Blussard (B. u. M.), angenehme Tafeltraube aus Frankreich.

87. Gelber Ortlieber (M.), ein Waldwildling aus Türkheim im Oberelsaß und von 1773 an verbreitet durch Th. Michael Ortlieb, s. Z. Löwenwirth in Reichenweiher. Im Anfange

dieses Jahrhunderts durch die früheren Anpreisungen des Genannten und später seiner Söhne, besonders durch die bewährte Dauerhaftigkeit und fabelhafte Fruchtbarkeit des Rebstocks weit, bis in den untern Rheingau verbreitet, wird sie jetzt nur noch selten, mehr im Oberlande unter dem Namen Knipperle (von den Franzosen Kni perlé übersetzt!) angebaut. In nur trockenen Lagen eine einträgliche Wein- und Tafeltraube, in gutem Boden faulen die Trauben vor dem Herbst. (Weinkeller, II. Heft, Seite 74.)

88. Rother Riesling (Fischer), der Bruder des weißen kleinen 3, und in neuester Zeit aus manchen Gründen hier und da diesem vorgezogen.

89. Blauer Blussard (B. u. M.), aus Frankreich, wie 86 eine schöne und angenehme Tafeltraube.

90. Malvasier-Gutedel oder weißer Gutedel-Malvasier (B.), eine in Sachsen bekannte, lockere, langstielige Tafeltraube von mittlerem Werthe.

91. Weiße Magdalenentraube, Madeleine blanche, eine neuere Tafeltraube aus Frankreich, die zwar vom ersten Range, aber nicht sehr fruchtbar ist.

92. Saint-Antoine, ebenfalls eine neuere, große, französische Tafeltraube, mit dicken, schwarzen, süßen Beeren; wie jene im System noch nicht aufgenommen.

Dann noch Zanto nero, früher schwarzer Kleinberger (?) 2c.
Weißer Rolander = der ächte weiße Cläoner 47, der so oft mit dem weißen Burgunder verwechselt wird. Dieser war auch in der vorliegenden reichen Sammlung besonders vertreten.
Spanische Rosine = wahrscheinlich: alexandrinischer Muskateller 15.
Schwarze Jakobstraube = früher Cläoner 63.
Weiße Riesentraube = Palästinertraube 20.
Malvoisier = blauer Trollinger 4.
Chasselas de Fontainebleau hâtif = wahrscheinlich: Pariser Gutedel 83.
Constantia, Vitis Labrusca = Isabella 21.
Rothe Fleischtraube = rother Trollinger 84.

Feigentraube = weißer Muskat-Sylvaner 43.
Hartheunisch = gelber Orleans 57 oder der unbrauchbare harte Heunisch, Varietät des weißen (B. u. M.)

---

Zum Schlusse ergreift Referent die Gelegenheit, auf eine pfälzische Traubensorte aufmerksam zu machen, die in der Ausstellung nicht vorhanden und wegen ihren Vorzügen vom nahen Untergange gerettet werden sollte. Es ist dies der Dreitsch, Pfaffentraube oder Pfäffling, welcher vor 300 Jahren im Oberlande angebaut und von den alten pfälzischen Botanikern rühmend hervorgehoben wurde. Alle süddeutsche Ampelographen der neueren Zeit haben diese werthvolle Sorte gesucht, allein bis jetzt noch nicht gefunden, nur Referent gelang es einmal — woher ist ihm entfallen — im Jahre 1846 ein Exemplar während der Versammlung der deutschen Wein- und Obstproduzenten in Heilbronn vorzulegen, das auch von Herrn Schattenmann aus Landau daselbst als der ächte Deitsch erkannt worden ist. Was man bisher dafür gehalten und was Referent in den letzteren Jahren aus Schweigen, Mörzheim rc. unter diesem Namen erhielt, war entweder der kleine Riesling, der gelbe Ortlieber, der große Räuschling oder der Röthab, die aber alle von der gesuchten durchaus verschieden sind. Der Berichterstatter kann aus seiner Jugend durch mehrere alte Rebstöcke dieser Sorte, die in einem von seinen Eltern jahrelang gepachteten Garten dahier standen, der früher den Jesuiten und später dem katholischen Pfarrgute gehörte, folgende Charakteristik mittheilen:

Der Rebstock wird außerordentlich alt und stark, ist selbst in magerem Boden immer üppig und trägt große, runde, etwas blasige und wenig eingeschnittene Blätter. Die Traube selbst ist ziemlich groß, sehr dicht und gedrängt doppelbeerig; die Beeren sind kugelig, nur länglich gedrückt, fast klein, grün, stark punktirt, sehr dünnhäutig, äußerst saftvoll und süß. Der Rebstock ist ebenso gegen Kälte, wie die Blüthe gegen ungünstige Witterung unempfindlich, daher die überaus große Fruchtbarkeit dieser Sorte, welche in dieser Eigenschaft viele andere der gegenwärtig angebauten weit übertrifft. Der Wein soll in der Güte zwischen dem Rulander und Riesling stehen.

Sollte Jemand in der Pfalz namentlich bei Bergzabern oder Landau diesen Dreitsch kennen oder besitzen oder bei älteren Winzern in Erfahrung bringen können, wird höflichst um schleunige Anzeige gebeten.

Pomologischer Bericht über die pfälzische Obst-Ausstellung in Neustadt a. d. Haardt vom 26. September bis 3. October 1875 in Verbindung mit der Bezirks-Industrie-Ausstellung Neustadt- Durkheim, in's Werk gesetzt auf Anregung Sr. Excellenz des Kgl. Regierungs-Präsidenten Herrn Staatsraths von Braun unter Mitwirkung des Krais-Comite s das landes. Vereines der

Speyer 1875